Oecon. 2141 s

<36618167040012

S

<36618167040012

Bayer. Staatsbibliothek

Kochbuch.

für

Marie Feldner

in

Pappenheim.

Titel I

Praktisches
Kochbuch
für
Hausmütter und Köchinnen
besonders aber
für
junge Frauenzimmer
welche sich auf ihren künftigen Beruf würdig vorbereiten wollen.

Nicht aus anderen Büchern abgeschrieben, sondern durch anhaltenden Fleiß gesammelt und durch langjährige Erfahrung bewährt gefunden; nun aber, auf vielseitiges Verlangen, ihren Mitschwestern ohne Rückhalt entdeckt und offen mitgetheilt

von

Margaretha Elisabetha Klotschin.

Nürnberg 1818.
bei Friedrich Campe.

8 | 60 | 240

Praktisches Kochbuch

für

Hausmütter und Köchinnen

besonders aber

für

junge Frauenzimmer

welche sich auf ihren künftigen Beruf würdig vorbereiten wollen.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Nicht aus anderen Kochbüchern abgeschrieben, sondern durch anhaltenden Fleiß gesammelt und durch langjährige Erfahrung bewährt gefunden; nun aber, auf vielfältiges Verlangen, ihren Mitschwestern ohne Rückhalt entdeckt und offen mitgetheilt

von

Margaretha Elisabetha Klotzschin.

Nürnberg 1818.
bei Friedrich Campe.

Vorrede.

Aufgefordert von so vielen, denen ich theils durch mein persönliches Kochen diente, theils durch mündliche Belehrung in der Bereitung verschiedener schmackhafter Speisen einigen Unterricht gab, entschloß ich mich endlich dazu, dieses praktische Kochbuch zum gemeinnützigen Gebrauche, und zwar ohne Rückhalt irgend eines Vortheils oder Geheimnisses im Kochen, so wie im Braten, Backen und in den übrigen zur Kochkunst gehörigen Dingen, den Liebhabern der Kochkunst zu übergeben.

Jede Speise habe ich, da ich bei vielen hohen Herrschaften als Köchin in Diensten stand, selbst zur allgemeinen Zufriedenheit bereitet. In manchen Stücken, wo ich oft Kochbücher, deren es so viele giebt, zu Rathe zog, fand ich mehrentheils, daß solche selten praktisch anwendbar waren, und wol nur des Geldes wegen geschrieben — oder abgeschrieben — seyn mö-

mögen, also einem jungen Frauenzimmer, einer Hausfrau oder Köchin nichts nützen können.

Dieses praktische Kochbuch aber enthält Speisen, die, wie oben gesagt, ich selbst zubereitet und gefertigt habe, und noch bei vielen Gastereien — wozu man mich, als bekannte Köchin, beruft — anwende, und die allgemein für den Gaumen schmackhaft, der Gesundheit zuträglich und nährend gefunden werden.

Ich bin im Voraus überzeugt, daß der Styl meines Kochbuchs voll von Fehlern ist; da ich aber, als Frau, mich nie mit der Schriftstellerei abgegeben habe: so wird der geneigte Leser mir solches um so mehr vergeben, da der eigentliche Werth dieses Buchs in den gesammelten Erfahrungen über die Kochkunst, und nicht in schöner Schreibart bestehen soll. Möge es nur das im vollen Maaße leisten, was der aufrichtige Wunsch meines Herzens ist: Junge Frauenzimmer zu tüchtigen Hausmüttern vorbereiten, geschickte Köchinnen bilden und — bei jeder wohlbesetzten Tafel durch geschmackvolle Speisen Frohsinn verbreiten!

Mkt. Dachsbach im Juni
1818.

Marg. Elis. Klotschin.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Inhalt.

Erster Abschnitt.

Von Suppen und Potagen.

1. Markgrafen Suppe. 2. Zettelsuppe. 3. Eine braune oder Kraftsuppe mit Butterwecken. 4. Eine Bisquittsuppe mit jungen Tauben. 5. Sago mit Fleischsuppe. 6. Sago mit rothen oder weißen Wein. 7. Hiefensuppe. 8. Weinsuppe. 9. 10. Krebssuppen. 11. Bettelmannssuppe. 12. Sauerampfersuppe. 13. Aepfelsuppe. 14. Französische Krautsuppe. 15. Kräutersuppe mit gebackenen Erbsen. 16. Eine braune Suppe von Bier und Wein. 17. Eine Chocoladesuppe. 18. Eine französische Suppe mit weißen Rüben und einer Ente. 19. Eine Oestreichische Suppe. 20. Eine Weinsuppe auf französische Art. 21. Schneckensuppe. 22. Geriebene Gerstensuppe. 23. Nudelsuppe. 24. Makronen-Nudelsuppe. 25. Bonadesuppe. 26. Fischsuppe. 27. Weinsuppe für Kranke. 28. Anissuppe. 29. Suppe von Hühnerbeinen und gestoßenen Knochen. 30. Englische Suppe. 31. Englische Milchsuppe. 32. Erdbeersuppe. 33. Capernsuppe. 34. Weichselsuppe. 35. Rosinen oder Prunellensuppe. 36. Zitronensuppe. 37. Pflaumensuppe. 38. Suppe von Maulbeersaft. 39. Mandelsuppe. 40. Nierensuppe. 41. Kässuppe. 42. Deutsche Chocolade- oder gebrannte Mehlsuppe. 43. Schneemilch. 44. Castaniensuppe. 45. Wallnuß-

nußsuppe. 46. Meerrettig- oder Kränsuppe. 47. Reißsuppe in Wein gekocht. 48. Morgelsuppe. 49. Mandel-Klöschen in einer Milchsuppe. 50. Eine schöne Gewürzsuppe.

Zweiter Abschnitt.

Von allerlei Breien und Musen.

51. Eine Weinmus. 52. Eine Brunellenmus. 53. Eine Aepfelmus. 54. Eine Zwetschgenmus. 55. Zitronenmus. 56. Kirschenmus. 57. Mandelmus. 58. Kraftmus. 59. Reißbrei mit Milch. 60. Raum- oder Kernmus. 61. Mus von Hühnermägen und der Leber. 62. Eierdottermus.

Dritter Abschnitt.

Von verschiedenen Fleischspeißen.

63. Vom Kochen des Fleisches überhaupt. 64. Süß gedämpftes Rindfleisch. 65. Gebratenes Rindfleisch mit einer Capernsauce. 66. Ein aufgerolltes Rindfleisch. 67. Böckelfleisch. 68. Ein französischer Fleisch-Eiring. 69. Boeuf a la Mode auf französische Art. 70. Rindfleisch auf westphälische Art. 71. Ein köstlicher Rindsbraten auf pohlnische Art. 71. Rindsbraten mit einer Senft Sauce. 72. Rindfleisch auf holländische Art gekocht. 73. Rindfleisch auf schwedische Art. 74. Rindfleisch auf englische Art. 75. Rindfleisch in einer Sauce. 76. Rindfleisch in einem Zwiebel Gescharb. 77. Rindfleisch auf Wildpret Art eingemacht. 78. Frische Ochsenzungen. 79. Gehacktes Rindfleisch.

Vom Kalbfleisch.

80. Eine Bresille vom Kalbfleisch. 81. Eingemachtes Kalbfleisch mit Capern. 82. Süßgedämpftes Kalbfleisch. 83. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten. 84. Kalbfleisch mit weis-

weißer Sauce. 85. Kalbfleisch mit brauner Sauce. 86. Kalbfleisch auf Pastetenmanier. 87. Kalbfleisch mit ausgemachten Austern. 88. Kalbfleisch mit Sardellen und Zitronen. 89. Geröstetes Kalbfleisch. 90. Fricassee von Kalbfleisch und Austern. 91. Kalbsleber zu dämpfen. 92. Kalbsleber zu backen. 93. Ein Leberkuchen. 94. Ein Lungenkuchen. 95. Kälberlungen gedämpft. 96. Lungenmus. 97. Kälberbries gebacken. 98. Kälberbries in einer Zitronensauce. 99. Kälberbries mit Hopfen. 100. Kälberbries mit Spargel. 101. Kälberbriese mit Austern. 102. Kalbshirn. 103. Leberklöße zu machen. 104. Kälbergekröß Fricassee. 105. Kälbergekröß in einer Majoransauce. 106. Kälbergekröß gebacken. 107. Kälbergekröß in einer Weinsauce. 108. Kälberfuß mit einer Sulze. 109. Kälberfüße mit Capern. 110. Eine Sulze von Kälberfuß und Maul.

Vom Hammel und Schöpsenfleisch.

111. Ein Hammelschlegel mit Gurken. 112. Hammelschlegel mit Birnen. 113. Hammelschlegel mit weißen Rüben. 114. Hammelkeule auf englische Art zuzurichten. 115. Lammsfleisch in gelben Rüben und grünen Erbsen.

Wildpret auf allerlei Art und Geflügel.

116. Einen Ziemer zu braten. 117. Wildpret in einer süßen Sauce mit Rosinen und Mandeln. 118. Wildpret in einer Olivensauce. 119. Schwarzes Wildpret in einer Wachholdersauce. 120. Schwarzes Wildpret in einer Sulze. 121. Schweinskopf in einer Sulze. 122. Wilde und zahme Tauben einzumachen. 123. Eingemachte junge Hühner mit einem Pastetenkranz. 124. Kalbfleisch mit Morgeln. 125. Fleischvögel von Kalbfleisch. 126. Eingemachte Schnecken. 127. Schnecken in Häußern gebraten. 128. Wasserschnepfen oder Pecasin.

Vierter Abschnitt.

Von allerlei Saucen.

129. Eine Olivensauce über Wildpret. 130. Eine Sauce über Wildpret. 131. Eine Zitronensauce über Kalbs- oder andere Braten. 132. Eine Austernsauce. 133. Eine Zwiebelsauce. 134. Eine polnische Sauce. 135. Wachholdersauce. 136. Sardellensauce. 137. Eine weisse Buttersauce. 138. Eine Weinsauce. 139. Eine Weichselsauce. 140. Eine Hiefensauce. 141. Eine grüne Sauce. 142. Eine Sauce von Rosinen und Mandeln.

Saucen über allerlei wildes und zahmes Geflügel, so gedämpft oder gebraten ist.

143. Von Johannisbeeren. 144. Meerrettig. 145. Von Mandeln und Meerrettig.

Fünfter Abschnitt.

Zubereitung von allerlei Gemüsen.

146. Bohnen. 147. Zuckererbsen. 148. Blumenkohl. 149. Artischocken. 150. Gefüllte Kohlrüben. 151. Gefülltes weiß Kraut. 152. Gelbe Rüben. 153. Weiß Kraut gedämpft. 154. Würsching Küchlein. 155. Spargel. 156. Spargel mit Teig umwunden und gebacken. 157. Scorzaneer. 158. Sauerkraut mit Wein. 159. Portulack. 160. Cartong.

Sechster Abschnitt.

Von allerlei Auflagen auf Gemüse.

161. Französische Rafiolen. 162. Ravelete. 163. Bratwürstlein. 164. Gebackene junge Hühner. 165. Gebackene Tauben. 166. Hirnschnitten. 167. Gebackenes von Semmeln. 168. Carmonade. 169. Franz. Carmonade.

Sie

Siebenter Abschnitt.

Allerlei Mehl und Eierspeisen.

170. Abgerührte Klöße. 171. Hirsklöße. 172. Speckklöße. 173. Braunschweiger Klöße. 174. Fleischklöße. 175. Lungenklöße. 176. Käsklöße. 177. Rosinenklöße. 178. Kraut oder Kohlklöße. 179. Klöße von Birnen. 180. Schwimmende Butterklößchen. 181. Klöße von Blumenkohl. 182. Klöße von Reiß. 183. Gebachene Nudeln. 184. Maultaschen. 185. Krebsstrudel. 186. Raumstrudel. 187. Ein Zinnbrey. 188. Ein Aufgezogenes von Reiß. 189. Baierische Krapfen. 190. Haasenöhrlein. 191. Wiener Galatschen. 192. Ganze gebackene Aepfel. 193. Bettelbrod. 194. Brandteig. 195. Gebackene Zwetschgen. 196. Mandellaiblein. 197. Gugelhopfen in Schmalz gebacken. 198. Compot von Aepfeln. 199. Compot von Apricosen oder Pfersichen. 200. Compot von grünen Zwetschgen. 201. Compot von gedörrten Zwetschgen. 202. Compot von Erd- und Hohlbeeren. 203. Compot von Kirschen. 204. Compot von Weichseln. 205. Ein Pudding. 206. Pudding auf eine andere Art. 207. Einen Pudding zu backen. 208. Pudding von in Milch gekochtem Reiß. 209. Pudding von ungekochten Hecht. 210. Krebspudding. 211. Mandelpudding. 212. Eier hart zu kochen. 213. Eier weich zu kochen. 214. Geknüpfte Eier. 215. Gerührte Eier. 216. Gerührte Eier mit Spargel oder grünen Erbsen. 217. Grüne gefüllte Eier. 218. Weiche Eier mit einer Wein Sauce. 219. Gebackene Eier. 220. Eier mit Schinken zu backen. 221. Gefüllte Semmelscheiben mit Eiern. 222. Eierkuchen. 223. Eierkuchen mit Aepfelschnitten. 224. Eine Speiße mit Mehl und Aepfeln. 225. Eine Speiße von Eiern.

Achter Abschnitt.

Von Pasteten.

226. Einen guten Blätterteig zu machen. 227. Einen geriebenen oder süßen Butterteig. 228. 229. Kleine Pastetlein. 230. Kalbfleisch Pastete. 231. Hühner Pastete. 232. Hühner Pastete sauer anzurichten. 233. Schaafs-Pastete. 234. Lamms fleisch Pastete. 235. Vögel Pastete. 236. Aepfel Pastete. 237. Castanien Pastete. 238. Schüssel Pastete. 239. Kräuter Pastete. 240. Gäns oder Enten Pastete. 241. Hirsch-Wildpret Pastete. 242. Haasen Pastete. 243. Schnepfen Pastete. 244. Rebhühner Pastete. 245. Aal Pastete. 246. Krebs Pastete. 247. Schinken Pastete.

Neunter Abschnitt.

Von Fischen, Schnecken, Austern und Krebsen.

248. Von der Zubereitung der Fische. 249. Fische zu verwahren, daß sie nicht verderben. 250. Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten. 251. Karpfen zu kochen. 252. Karpfen mit Zwiebeln, Pomeranzen und Zitronen. 253. Karpfen mit Zwiebeln. 254. Schwarzer Karpfen. 255. Karpfen auf Italienisch. 256. Karpfen auf Baierisch. 257. Karpfen blau gesotten. 258. Karpfen gedämpft. 259. Karpfen gefüllt und gebraten. 260. Karpfen mit einer Sardellensauce.

261. Hecht mit Sauerkraut. 262. Hecht mit brauner Butter. 263. Hecht mit Weinsauce. 264. Faschirter Hecht. 265. Gespickter Hecht. 266. Hecht blau gesotten. 267. Hecht in Championsauce. 268. Hecht auf französische Manier. 269. Hecht auf italienische Manier. 270. Hecht mit Petersilie. 271. Hecht mit Capern. 272. Gefüllter Hecht. 273. Hecht schlangenweise zu kochen. 274. Hecht mit Nelken-

kenbrühe. 275. Hecht in halb polnischer Brühe. 276. Hechtroggen mit Sauerkraut. 277. Hecht mit kleinen Klößen. 278. Hecht, daß er zugleich gesotten, gebacken und gebraten ist.

279. Aal zu kochen. 280. Aal gedämpft. 281. Gebachener Aal. 282. Gebratner Aal. 283. Aal auf französische Art bereitet. 284. Marginirter Aal. 285. Barben zu dämpfen. 286. Bätschlinge zu kochen. 287. Forellen zu sieden. 288. Forellen in einer Weinsauce. 289. Forellen in Papier gebraten. 290. Forellen auf dem Rost gebraten. 291. Gebackene Forellen. 292. Gebackene Grundeln. 293. Ruppen mit Sardellensauce. 294. Ruppen mit Brecherbsen. 295. Ruppen gebraten. 296. Schleien zu braten.

Seefische.

297. Blatteis mit Fischen. 298. Heringe gekocht mit einer Brühe. 299. Heringe zu marginiren. 300. Heringe gespickt. 301. Heringe zu backen. 302. Heringe zu braten. 303. Korauschen. 304. Korauschen mit Majoran und Raum. 305. Laberdan in Sardellensauce. 306. Laberdan mit Raumsauce. 307. Lachs zu sieden. 308. Lachs mit einer guten Brühe. 309. Frischer Lachs mit einem Ragout. 310. Geräucherter Lachs gebraten. 311. Gebratene Neunaugen. 312. Schmerlen mit Butter und Wein. 313. Schollen mit grünen Erbsen. 314. Geräucherter Salm. 315. Stockfisch zuzurichten. 316. Stockfisch mit Raum. 317. Stockfisch mit Semmelmehl und Zwiebeln. 318. Stockfisch mit Champignonsauce. 319. Gebackener Stockfisch. 320. Gebratener Stockfisch. 321. Stör zu sieden auf westphälische Art.

322. Austern in Schalen. 323. Austern zu rösten.

324. Schnecken in einer Sardellensauce. 325. Schnecken mit einer Füll in ihren Häußern. 326. Schnecken gespickt zu braten.

327. Krebse zu kochen. 328. Krebse zu füllen. 329. Krebse zu backen. 330. Krebse zu kochen, die roth, und noch lebendig sind.

Zehenter Abschnitt.

Von Braten der Fleischspeisen, des Geflügels und des Wildprets.

331. Unterricht von Braten. 332. Nierenbraten. 333. Kalbsbrust zu füllen. 334. Kalbsschlegel sauer gebraten. 335. Schweinsschlegel sauer mit einer Rinde. 336. Zickleinsscheer gebraten. 337. Spanferkel zu braten. 338. Rindsbraten. 339. Gehackter Braten von Rindfleisch. 340. Hammelbraten. 341. Lammsbraten.

Geflügel und Wildprete.

342. Auerhahn. 343. Enten. 344. Wilde Enten. 345. Enten mit einer Sauce. 346. Fasan. 347. Fasan mit Sauerkraut. 348. Birkhennen zu braten. 349. Eine Gans zuzurichten. 350. Pommerische Gänse. 351. Wilde Gänse zu braten. 352. Haselhühner. 353. Junge Hühner. 354. Gebratne Hühner mit Stachelbeeren. 355. Kapaunen zu braten. 356. Gebratne Kapaunen mit Austern gefüllt. 357. Krammetsvögel. 358. Lerchen und Wachteln. 359. Einen Pfau zu braten. 360. Einen Piphahn. 361. Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllt. 362. Schnepfen zu braten. 363. Schneehühner. 364. Tauben. 365. Tauben auf französische Art. 366. Wilde Tauben gespickt zu braten. 367. Vögel. 368. Einen Haasen. 369. Einen Rehziemer.

Eilfter Abschnitt.

Von eingesalzenem und geräuchertem Fleisch und allerlei Würsten.

370. Schweins-Schinken zu räuchern. 371. Rindfleisch zu räuchern. 372. Eine Zunge zu räuchern. 373. Geräucherte Gänse. 374. Gepreßter Rindskopf. 375. Gepreßter Schweinskopf mit Rindfleisch. 376. Ein ganzer Schweinskopf gepreßt. 377. Rindfleisch-Würste. 378. Milanische Cervelatwürste. 379. Boloniche Würste. 380. Lombardische Saucischen. 381. Schweins-Blutwürste. 382. Leberwürste. 383. Französ. Blutwürste. 384. Gebackene Bratwürste. 385. Braunschweiger Würste. 386. Westphäl. Würste. 387. Hannoveraner Hirnwurst. 388. Gebackene Schweinswürstlein. 389. Fasten Fischwürste. 390. Ostfriesländer Weidwürste.

Zwölfter Abschnitt.

Allerlei Sulzen und Kreeme.

391. Aepfel-Sulze. 392. Grüne Sulze. 393. Quitten-Sulze. 394. Raum-Sulze. 395. Rebhühner-Sulze. 396. Weichsel-Sulze. 397. Wein-Sulze. 398. Zitronen-Sulze. 399. Chocolade-Kreem. 400. Mandel-Kreem. 401. Weichsel-Kreem. 402. Zitronen-Kreem. 403. Von gekochtem Schnee ein Berg.

Dreizehnter Abschnitt.

Von Salaten.

404. Aepfel-Salat. 405. Aepfel roth zugerichtet. 406. Apricosensalat. 407. Aspargens. 408. Birns. 409. Blumenkohls. 410. Brunellens. 411. Caperns. 412. Eichoriens. 413. Endiviens. 414. Erdäpfels. 415. Fleischsalat. 416. Gedämpfter Krauts. 417. Gelbe Rübens. 418. Gelb und rother Rübens. 419. Gemischter Salat.

420. Gurkens. 421. Härings. 422. Hiefens. 423. Holländ. S. 424. Hopfens. 425. Italien. S. 426. Kräuters. 427. Kressens. 428. Lactucks. 429. Pfersichs. 430. Pomeranzens. 431. Quittens. 432. Rabunzels. 433. Sardellens. 434. Selleris. 435. Spargels. 436. Stachelbeers. 437. Weichsels. 438. Zitronens. 439. Zwetschgensalat.

Vierzehnter Abschnitt.

Vom Gebackwerk.

A. Hefengebackenes.

440. Einen Gugelhopfen zu backen. 441. Ein feiner Gugelhopfen. 442. Gugelhopfen mit Mandeln. 443. Zuckerkalatschen. 444. Hefenbutterteig. 445. Erlanger Caffeebrod. 446. Malicenkuchen. 447. Ein Bisquitgugelhopfen. 448. Ein Kuchen ohne Hefen. 449. Ein breiter Hefenkuchen. 450. Bretzeln zu backen. 451. Ein feiner Tiegelkuchen. 452. Wespennester. 453. Hannoverkuchen. 454. Anis-Bretzlein. 455. Dampfnudel. 456. Böhm. Dalken.

B. Schmalzgebackenes.

457. Erdäpfel-Küchlein. 458 u. 59. Spritzenküchlein. 460. Waffelküchlein. 461. Schneeballen. 462. Ein Holländerkuchen. 463. Hefenküchlein. 464. Zuckersträußlein. 465. Weinschnitten. 466. Mandelschnitten. 467. Tabackrollen. 468. Gebackene Rosen. 469. Holippen. 470. Mandelrüben. 471. Gewählte Küchlein. 472. Eiersträzlein. 473. Strudenteig. 474. Gefüllte Aepfel. 475. Büchsenküchlein. 476. Amabische Kuchen. 477. Böhm. Küchlein. 478. Reiskuchen. 479. Kraftküchlein. 480. Erbsen zu backen. 481. Pfannkuchen. 482. Zitronen zu backen. 483. Gefüllte Aepfel oder Birne.

C. Von

C. Von Confectsachen.

484. Anisbrod. 485. Mandelbrod. 486. Falsches Mandelbrod. 487. Engl. Brod. 488. Mandelconfect. 489. Mandelkörblein. 490. Mandelschnitten. 491. Mandelkränzlein. 492. Geröstete Mandeln. 493. Ganz feiner Bisquit. 494. Hobelspäne von Mandeln. 495. Schmätzlein zu backen. 496. Schuhknechte. 497. Weisse Lebkuchen. 498. Weisse Pfeffernüßlein. 499. Makronen. 500. Schwefelschnitten. 501. Zitronenbrod. 502. Franzgebackenes. 503. Mandelhaufen. 504. Vanillenbögen. 505. Freimaurer. 506. Geduldzettel. 507. Oblatenküchlein. 508 a. Gebackene Muscheln. 508 b. Zuckerschlange.

D. Von Torten, Krapfen und Auflauf.

509. Tortenteig. 510. Eine süsse Buttertorte mit Aepfeln. 511. Aepfeltorte. 512. Aufgesetzte Apfeltorte. 513. Apricosentorte. 514. Quittentorte. 515. Zitronentorte. 516. Weichseltorte. 517 a. Weichseltorte mit einem Guß von Raum. 517 b. Weichseltorte mit einem Bisquitguß. 518. Hohlbeertorte. 519. Johannisbeertorte. 520. Pflaumentorte. 521. Kirschentorte. 522. Mandeltorte. 523. Zuckertorte. 524. Raumtorte. 525. Spinattorte. 526. Semmeltorte. 527. Specktorte. 528. Torte von kaltem Braten. 529. Kalbfleischtorte. 430. Zimmttorte. 531. Chocoladetorte. 532. Chocoladetorte mit Brod. 533. Marktorte. 534. Reistorte. 535. Kartoffeltorte. 536. Krafttorte. 537. Sandtorte. 538. Oestreich. Torte. 539. Bisquittorte. 540. Brodtorte. 541. Eine aufgesetzte oder Tellertorte. 542. Eierkäs. 543. Niederländ. Eierkuchen. 544. Oestr. Speckkuchen. 545. Galanterieküchlein. 546. Aepfelkrapfen. 547. Aepfelmänntlein. 548. Auflauf von Zitronen. 549. Auflauf von schwarzem Brod. 550. Auflauf von Aepfeln.

E. Von

E. Vom Aufgezogenen.

551. Aufgezogenes von Zitronen. 552. Aufgezogenes von Weichseln. 553. Aufgezogenes von schwarzem Brod.

Funfzehnter Abschnitt.

Von allerlei eingemachten Früchten.

554 u. 55. Stachelbeere einzumachen. 556. Welsche Nüsse. 557. Johannisbeere. 558. Berberreiß. 559. Kirschen. 560. Zwetschgen. 561. Muscatellerbirne. 562. Borsdorfer Aepfel. 563. Apricosen. 564. Quitten. 565. Melonen. 566. Weintrauben. 567. Pomeranzen.

Sechzehnter Abschnitt.

Von allerlei Säften und Gelees.

568. Quittensaft. 569. Aepfelsaft. 570. Hohlbeersaft. 571. Kirschensaft. 572. Johannisbeersaft. 573. Erdbeersaft. 574. Violensaft. 575. Maulbeerensaft. 576. Nelkensaft. 577. Gelees zu machen. 578. Johannisbeergelee. 579. Gelee von Hohlbeeren. 580. Gelee von Aepfeln.

Siebzehnter Abschnitt.

Getränke und Latwergen für Kranke.

581. Kaiserthee. 582. Magenelixir. 583. Mandelmilch. 584. Nußmilch. 585. Mandelthee. 586. Selzerwasser mit Wein und Zucker. 587. Hollerlatwerge. 588. Kirschenlatwerge. 589. Weichsellatwerge. 590. Wachholderlatwerge. 591. Weisse Rübenlatwerge. 592 u. 93. Ragout-Pulver.

Erster Abschnitt.

Von Suppen und Potagen.

1. Markgrafen Suppe.

Man nimmt einen guten Eßlöffel voll Schmalz, läßt es recht heiß werden, dann thut man so viel schönes Mehl darein als nöthig ist, röstet es schön gelb, dann läßt man es verkühlen, rührt es mit 3 — 4 Eßlöffel voll frischen Wasser ab, schlägt so viel Eier als Personen sind, für die solche bestimmt ist, darein, rühret sie ab, und wenn solche recht fein abgerührt sind, zwirnt man sie mit einer siedenden Fleischbrühe an, läßt sie ¼ Stunde lang kochen, reibt etwas Muscatnuß daran, so ist sie fertig.

2. Zettel Suppe.

Man nimmt einen Theil Semmelmehl, desgleichen so viel feines Waitzenmehl, thut es untereinander in einer Schüssel, rührt es mit etwas Milch an, daß es einen dicken Brei vorstellt, schlägt

auf die Person ein Ey daran, thut etwas Grünes und Muscatnuß hinein, und läßt es in der Fleischbrühe ¼ Stunde lang kochen, dann ist sie fertig.

3. Eine braune oder Kraftsuppe mit Butterwecken.

Man nehme ein Paar alte Tauben, putze und reinige sie mit frischem Wasser, dann nehme man ohngefehr so viel als wie 2 Pfund Rindfleisch von Riemen, klopfe beides, Rindfleisch und Tauben, tüchtig zusammen, mische auch allerlei Wurzelwerk darunter, dann thue man es in einen Tiegel oder Kastrol, lasse es in etwas heissen Schmalz dämpfen in seiner eigenen Sauce, bloß mit etwas gelindem Kohlfeuer, und nehme es in Acht, daß es nicht anbrennt, dann wann es braun genug ist und keine eigene Sauce mehr hat, so gießt man Fleischbrühe daran, läßt es eine gute Weile kochen und preßt es durch einen feinen Durchschlag; dann werden Butterwecken gemacht und in dieser Suppe aufgesotten, wie folgt:

Man nimmt 6 Loth Butter, rührt es etwas schaumig, dann werden 4 Eier, eins nach dem andern, daran geschlagen, zu jedem Ey ein Eßlöffel voll Milch, dann 4 aufgehäufte Eßlöffel voll feines Mehl, etwas Salz und Muscatnuß; diesen Teig streicht man auf den Boden von einem zinnernen Teller, stellt ihn eine Stunde lang auf einem kalten Platz, hierauf nimmt man diese obenbenannte Suppe, stellt sie zum Feuer, und wann sie kocht, nimmt man den Teig zur Hand, nimmt ein Messer,

tunkt es in diese heiße Suppe und schneidet den Teig auf den Boden des Tellers damit würfelweis, und thut, eins nach dem andern in diese Suppe, jedoch muß das Messer zu solchen Würfeln jedesmal in dieselbe heisse Suppe getaucht werden, hernach läßt man solche Butterwecken in dieser Suppe $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, und reibt einen guten Theil Muscatnuß daran, so ist sie fertig.

4. Eine Bisquitsuppe mit jungen Tauben.

Man nehme gute Fleischbrühe, setze sie zum Feuer, dann putze und reinige man etliche junge Tauben, schneide sie dann in Viertheile, thue sie in diese Suppe nebst allerlei Wurzelwerk, dann mache man den nämlichen Teig, wie bei den vorhin beschriebenen Butterwecken, thue denselben in ein flaches Geschirr und backe ihn, hernach schneidet man ihn auch, wie die Butterwecken, würflicht, und wann die obenbenannte Fleischbrühe nebst den Wurzeln kocht, nimmt man sie von dem Feuer, thut die geschnittenen Würfel hinein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang anziehen und thut etwas Muscatnuß daran, so ist die Suppe fertig.

5. Sago mit Fleischsuppe.

Man nehme gute Fleischsuppe, setze sie zum Feuer; dann klaube den Sago und wasche ihn mit frischem Wasser rein, und wann diese Fleischsuppe siedet, thut man denselben daran, rührt ihn öfters auf und läßt ihn langsam kochen, daß er nicht knolligt wird; dann, wann man ihn anrichtet, rührt

man etliche Eierdottern mit etwas frischem Wasser in einer Schüssel ab, nimmt dann den Sago von dem Feuer, und zwirnt ihn mit den Eiern an und reibt Muscatnuß daran, so ist er fertig.

6. Sago mit rothen oder weißen Wein.

Reinige den Sago, wie oben vorgeschrieben, setze ihn mit etwas Wasser zum Feuer, wirf ein Stück Zucker, Zitronenschalen und Zimmet hinein, laß ihn kochen bis er etwas dick wird, dann gieße Wein daran, so viel er bedarf, koste ihn, ist er noch zu sauer von Wein, so versüße ihn mit noch etwas Zucker, er darf aber nicht zu dick werden, und wenn man ihn anrichtet, so nimmt man den Zimmet nebst der Zitronenschale wieder heraus.

7. Hiften Suppe.

Nimm ein gut Theil Hiften und etwas Prünellen, wasche sie und setze sie mit etwas Wasser zum Feuer, schneide eine Semmel in 4 Stücke, und thue ein Stückchen Zucker, desgleichen ein Stückchen Zitronenschale und Zimmet darein, dann lasse es eine Stunde lang kochen, treibe es durch einen Durchschlag mit Wein, und setz es wieder zum Feuer, verbeßre es mit etwas gestoßenem Zimmet und Nelken, koste es nach der Süßung, und ist es zu sauer, so versüße es mit noch etwas Zucker, dann nimm etwas Semmel, schneide sie klein würfelich, röste sie schön gelb in Schmalz, und richte die Suppe darüber.

8. Eine gute Weinsuppe.

Man nimmt 2 Theil Wein und den dritten Theil Wasser, welches man in einer reinen messingenen Pfanne, oder andern Geschirre sieden läßt, wo kein Fett ist, daß es nicht geschmelzt wird; hernach nimmt man ein Stücklein Zucker und Zimmet und etwas Zitronenschale, thut solches darein und läßt es etwas kochen, dann nimmt man etliche Eierdottern, rührt dieselben mit 2 oder 3 Eßlöffelvoll süssen Raum ab, zwirnt dasselbige mit dem kochenden Wein an, lasse es durch einen Durchschlag lauffen; dann schneide etwas Semmel würfelich und richte die Suppe darüber an.

9. Krebssuppe.

Man schneuzet und siedet die Krebse in Salzwasser, und wenn sie fertig sind, so puzt man das Unsaubere heraus, nimmt hievon die Krebsschwänze samt den Eiern und thut sie einsweilen in die Suppenschüssel, dann nimmt man die Krebsschalen und stößt sie mit einem Stück Butter in dem Mörßner klein, wann sie gestoßen sind, so röstet man sie in einer messingenen Pfanne recht schön, bis der Butter roth ist, und wenn sie geröstet sind, läßt man sie in der Fleischbrühe kochen, hierauf treibt man sie durch einen feinen Durchschlag und thut darein abgerührte Klößlein, Morgel und Trüffel, auch etwas gebackene Semmel-Scheiben: wenn man will, kann man auch Eierkäs oben darauf thun. Der Käs wird gemacht, wie folgt.

Nimm 12 Eier, 6 davon ganz, und von den andern 6 nur die Dottern, und 1 Seidlein süssen Raum, schlage solches recht untereinander in einem Hafen mit 3 Eßlöffel voll guten Essig, gieße es in ein blechernes oder anderes Geschirr, laße es langsam bei der Wärme zusammengehen, bis es sich schockt, dann gieße es durch ein Haarsieb bis es kalt ist, und schneide dann runde oder vierecktigte Stücklein davon in die Suppe.

10. Krebssuppe auf eine andere Art.

Man nimmt Krebse, so viel man nöthig hat, sezt sie mit Wasser zum Feuer und salzt sie gut, und wann sie fertig sind, nimmt man sie ab, bricht sie aus und puzet die Schalen sauber, dann stößt man die Schalen mit frischer Butter in einem Mörßner, die Krebsschwänze nebst den Eiern aber legt man in die Schüßel, in welcher die Suppe angerichtet wird; hierauf thut man die gestoßenen Krebsschalen in eine Kastrole und läßt sie so lange rösten, bis sie schaumen, dann gießt man gute Fleischsuppen daran, und läßt sie mit einer Zellrich oder Petersilienwurzel kochen, wann sie gekocht haben, treibt man sie durch ein Haarsieb, läßt sie ein wenig stehen, bis sie klar werden, dann nimmt man diesen rothen Butter von dieser Suppe ab in ein Geschirr, nachher koche man Reis, Ulmergerste oder andre Sachen in diese Suppe, und wann dieselbe fertig ist, gieße sie in die Schüssel über die Krebsschwänze und Eier, gebe den Krebs-Butter, der zuvor von

dieser Suppe abgenommen worden, darauf, so ist sie fertig.

11. Eine gute Bettelmannssuppe.

Man nimmt ein Stück schwarzes Brod, oder so viel man eben nöthig hat, schneidet es würfelich, die Rinde von diesem Brod darf aber nicht zu schwarz seyn. Die Hälfte von diesem geschnittenen Brod wird in heissem Schmalz geröstet, und wenn solches geröstet, so thut man beides in einen Castrol oder Hafen, sezt es mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer und läßt es kochen, bis sich das Brod ganz verkocht hat, dann läßt man es durch einen Seiher oder Durchschlag passiren; vermischt es mit etwas gestoßenen Zimmet und Nelken, klein geschnittenen Zitronenschalen, auch einem Stückchen Zucker. Man kostet es nun, ob es kräftig genug ist, gießt allenfalls noch Wein daran, und nimmt das Gelbe von 2 Eiern und rührt es auf einer Schüssel darunter.

12. Eine Sauerampfer Suppe.

Man nimmt ein gut Theil Sauerampfer, wäschet und schneidet ihn klein, thut ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder Castrole, und den klein geschnittenen Sauerampfer dazu hinein, nebst einem Stück Semmel, und läßt es dämpfen, rühret es aber fleißig herum. Dann gießt man gute Fleischbrühe daran, läßt es aufkochen, richtet es über klein geschnittene Semmel an und rührt das

Gelbe von 2 Eiern, nebst geriebener Muscatennuß darunter.

13. Eine Aepfel Suppe.

Man schneidet einen guten Theil süsse und saure Aepfel, so viel man nöthig hat, in 4 Theile, jedoch die Buzen sauber heraus, thut sie in einen Tiegel oder Castrole auf Kohlen, gießt halb Wein halb Wasser daran, doch nicht zu viel, dann schneidet man ein Stück Semmel darunter und läßt sie dämpfen, und wann sie ganz verdampft oder weich sind, treibt man sie mit Wein durch einen Durchschlag, bringt sie dann wieder in den nemlichen Tiegel, thut etwas Zimmet, klein geschnittene Zitronenschalen, ein Stück Zucker und eine Handvoll kleine Rosinen, jedoch gut gewaschen, hinein, und läßt sie mit aufkochen, dann schneidet man, einen kleinen Finger dick und ½ Finger lang, Semmel, röstet sie schön gelb in Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

14. Eine französische Krautsuppe.

Man nimmt gute Fleischsuppe, sezet sie zum Feuer, schneidet einen Kopf weißes Kraut, wenn er nicht zu groß ist, in 4 Theile, den Torschen aber nimmt man heraus, wäscht ihn rein und legt ihn dann in diese Fleischbrühe, nebst einer Wurzel Zellerich, etlichen Petersilien Wurzeln, einer weissen und einer gelben Rübe in Stücke geschnitten, und eine Wurzel Schlang oder Buri: solches läßt man zusammen kochen, jedoch daß es nicht anbrennt

oder überläuft; dann legt man eine Zwiebel in das Feuer und läßt sie schwarz brennen, ist solche schwarz, so nimmt man sie heraus, reiniget sie von Kohlen nebst Asche, wirft sie ganz in den beym Feuer stehenden Krauthafen und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang mitkochen; hernach wenn man anrichten will, nimmt man die Zwiebel wieder heraus, röstet etliche Scheiben von der Semmel beim Feuer schön gelb, reibt einen guten Theil Muscatennuß darauf, und richtet die Suppe darüber an.

15. Eine Kräutersuppe mit gebackenen Erbsen.

Man nimmt eine Handvoll Körbelkraut, eine Handvoll Petersilienkraut und eine Handvoll junge Kunreben, auch etwas Schnittlauch, solches alles rein gewaschen und untereinander recht fein gehackt, dann legt man ein Stück Butter in einen Tiegel oder Castrole und läßt die Kräuter darinnen dämpfen, rührt sie aber zum öftern herum, damit sie nicht anbrennen; hierauf gießt man eine gute Fleischsuppe daran und läßt sie kochen, treibt sie durch einen Durchschlag, reibt einen guten Theil Muscatennuß hinein, und läßt sie bei dem flachen Feuer stehen, bis die Erbsen gebacken sind.

Die Erbsen werden zugerichtet, wie folget:

Man nimmt eine gute Handvoll feines Mehl, rührt es mit einer blauen Milch an, schlägt 2 Eier daran, auch etwas Salz, jedoch daß der Teig nicht zu dick wird; dann thut man Schmalz in ein Pfännlein, läßt es heiß werden, gießt den Teig in einen Erbsen-Durchschlag, läßt so viel als man auf je-

desmal nöthig hat in das heisse Schmalz laufen, daß es Erbsen vorstellt, sind sie nun schön gelb gebacken, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus in diese grüne Suppe, läßt sie wieder ein wenig kochen, und richtet sie an.

16. Eine braune Suppe von Bier und Wein.

Man reibt ein gut Theil schwarzes Brod, röstet es schön in einem heissen Schmalz, daß es ganz härtlich wird, gießt dann so viel Bier daran, daß es wird wie ein Bierbrei, thut ein Stücklein Zucker, etwas gestoßene Nelken und klein geschnittene Zitronenschalen daran und läßt es kochen, dann gießt man so viel Wein hinzu als nöthig ist, sie darf aber nicht zu dünn seyn.

17. Eine Chocolade Suppe.

Zu 2 Maas guter Milch muß man ¼ Pfund guten Chocolade haben, die Milch gießt man in eine messingene Pfanne, sezt sie ans Feuer, und wirft den Chocolade, wenn er gerieben ist, hinein, auch etwas Zimmet und Zucker darunter, läßt sie langsam kochen, daß sie nicht überläuft, dann nimmt man von 6 Eiern das Gelbe, rührt es mit etwas kalter Milch ab, zwirnt es mit der kochenden Suppe an, und gießt es auf kleine geschnittene Semmel, so ist die Suppe fertig.

18. Eine französische Suppe mit weisen Rüben und einer Ente.

Man nimmt gute weise Rüben, schälet und schneidet sie in 4 Theile, thut Butter in einen Tiegel oder Castrol und stellet ihn auf Kohlen; wenn die Butter heiß werden will, thut man die rein gewaschenen Rüben hinein, schneidet einige Stücklein Semmeln darunter, salzt sie auch etwas, und läßt sie in ihrer eigenen Sauce dämpfen.

Dann nimmt man eine Ente, puzt und richtet sie her, wie sie an einen Spieß gehört, reibt sie mit etwas Salz und Pfeffer inwendig aus, läßt solche in den Rüben dämpfen, bis sie weich ist, gießt dann etwas Wasser oder Fleischbrühe daran, doch nicht zu viel. Ist die Ente weich, so nimmt man sie heraus, legt sie in die Suppenschüssel, treibt die gedämpften Rüben durch einen Durchschlag mit etwas Fleischbrühe, daß sie jedoch nicht zu dünn werden, reibt etwas Muscatennuß daran, und richtet sie über klein geschnittene Semmeln über die Ente an.

19. Eine Oestreichische Suppe.

Man nimmt einige Händevoll dürre Weichsel, desgleichen auch einige Händevoll gedörrte Zwetschgen, und eine gute Handvoll große Rosinen, wäscht alles sauber mit warmen Wasser, und stößt es dann nebst den Körnern mit einander in einem Mörßner, und wann es zusamm gestoßen, so thut man es in einen Tiegel oder Castrol, läßt es mit halb Wein

und Wasser, nebst einer Handvoll geriebenen schwarzen Brod, kochen, bis alles weich ist, dann treibt man es durch einen Durchschlag mit rothen Wein, thut es in den nemlichen Castrol zurück und etwas gestoßenen Zimmet, auch Nelken, ein Stück Zucker, und eine Handvoll kleine sauber gewaschene Rosinen daran, und läßt alles wieder kochen. Wenn man die Suppe nicht zu süß haben will, so kann man sie noch mit etwas Wein verdünnen, dann nimmt man von einer Semmel die Rinde ab, schneidet große viereckigte Stücke, röstet sie schön gelb in Schmalz, und wann sie wohl abgetropft sind, so gießt man die Suppe darüber.

20. Eine Weinsuppe auf französische Art.

Man nimmt altgebackene Semmeln, schneidet sie in 4 Theile, bäckt sie schön gelb aus reinem Schmalz, thut sie dann in eine Castrole, gießt halb Wasser halb Wein darauf, und läßt sie so lange kochen, bis die Semmeln ganz verkocht sind; dann treibt man sie durch einen Durchschlag mit etwas Wein; man muß aber so viele Semmeln nehmen, daß die Suppe nicht zu dünn wird. Wenn sie durchgetrieben ist, so thut man etwas Zimmet, etwas Zucker, und etwas klein geschnittene Zitronenschalen darunter, läßt sie aufkochen, nimmt dann von etlichen Eiern das Gelbe, quirlt es mit an und trägt sie auf den Tisch.

21. Eine Schnecken Suppe.

Von Hundert Schnecken kann man für 10 oder 12 Personen Suppe machen. Die Schnecken wer-

den mit den Häußern und mit etwas Salz, nemlich einer Handvoll, 1 gute Stunde lang gekocht, dann die Schnecken herausgestochen, und alles was schwarz heißt davon weggeschnitten, dann mit Salz abgerieben und in Wasser 4—5 mal durchgewaschen, 30 können davon ganz bleiben, und in einer weisen Buttersauce mit etwas Muscatennuß aufgekocht werden, auch kann man etwas Grünes darunter thun: die andern klein gehackt, werden mit Semmelmehl geröstet, und mit etwas Salz auch etwas Gewürz, mit einigen Eiern zu einer Masse gemacht und auf vierecktigte Semmel gestrichen, in zerklöpfte Eier eingetaucht und gelblicht aus dem Schmalz gebacken, dann die Schnecken Sauce darüber gerichtet, und auf Kohlen ein wenig anziehen lassen, so ist sie fertig. Man schüttet so viel Fleischbrühe nach, als man zur Suppe nöthig hat.

22. Geriebene Gersten Suppe.

Hiezu nehme man so viel Mehl auf ein Nudelbrett, als man mit einem Ei anfeuchten kann, schlage das Ei in das Mehl, salze es, arbeite alles durch einander ab, daß ein sehr fester Teig daraus wird, reibe diesen auf dem Reibeisen, koche ihn $\frac{1}{4}$ Stunde lang mit 1 Maas guten Fleischbrühe, rühre sie öfters um, salze sie, wenn sie es noch bedarf, und trage sie auf den Tisch.

22. Nudel Suppe.

Man nehme, für 6 oder 8 Personen, ein gut Seidlein Mehl auf ein Nudelbrett, dann 3 Eier,

mache solches zu einem feinen gewürkten Teig, schneide solchen in 2 oder 3 Stücke, drehe ihn mit dem Nudelholz so dünne als möglich aus, lasse ihn etwas abtrocknen, rolle ihn zusammen, schneide ihn recht fein, und lasse ihn in der Fleischsuppe $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen. Man kann auch Safran oder Schnittlauch daran thun.

24. Makronen Nudelsuppe.

Man gieße über $\frac{1}{4}$ Pfund Nudel 1 $\frac{1}{2}$ Maas gute Fleischbrühe, lasse sie zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde lang aufsieden, während sie öfters umgerührt werden, und trage sie dann auf.

25. Bonade Suppe.

Hiezu schneide man weises Brod würfelich in einen Topf, gieße gute fette Fleischbrühe hinzu, bis das Brod durchnäßt ist, und schlage ungefehr eben so viele Eier darunter. Wann alles unter einander abgerührt ist, lasse man es ein wenig anziehen, gieße dann die siedende Fleischbrühe darüber und lasse sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde lang wohl sieden.

26. Fisch Suppe.

Man nehme einen Karpfen, so ein Milchner ist, röste ihn in Butter, lasse eine Handvoll Petersilienkraut in einer Maas Wasser eine Stunde lang sieden, nehme dann den Petersilie wieder heraus und thue in den Hafen zu den Petersilienwasser die Milch und zwirble sie so lange bis keine Milch mehr zu sehen ist, dann eine frische Butter abgerieben

mit 2 Eierdottern, und in die Brühe gerührt, Weckschnitten mit Muscaten berieben, diese gebäht, und die Brühe dann darüber angerichtet. Es ist eine herrliche Suppe.

27. Wein Suppe für Kranke.

Man siede ein Ei in Wein hart, nehme den Dotter heraus, zerreibe ihn, thue Wein und Zucker daran, nnd mache davon eine Suppe.

28. Anis Suppe.

Man fülle einen halben Maas Topf halb mit Wein halb mit Wasser, thue so viel Anis hinein, als man zwischen 2 Finger faßt, lasse es ½ Stunde lang fort kochen, bis der Wein den Geschmack des Anis angenommen hat, dann nehme man einen guten Eßlöffelvoll weiße Stärke, schütte Wein darauf, rühre solches in den Topf, lasse es sieden, und thue Butter und Zucker hinein, so ist die Suppe fertig.

29. Suppe von Hühnerbeinen und gestoßenen Knochen.

Man nehme das Fleisch von einer Henne, hacke es klein, stoße die Beine und Fleisch, thue es in einen Topf, ein Stückchen geröstet Brod auch hinein, lasse es sieden, zwinge es durch, thue Muscatenblumen, Cordemomen, Ingber und Butter daran, lasse es aufsieden, und richte es über geröstet Brod oder Semmelschnitten an.

30. Englische Suppe.

Man nehme saftige Knochen, thue sie in einen Topf mit Wasser, etwas Gersten-Graupen dabei, und lasse es gut auskochen; die Knochen nachher herausgenommen, ein andres Stück Rindfleisch dafür hinein gethan, etwas Rosinen, Corinthen, Muscatenblumen, Jngber dazu, und wann es dann bald gar ist, gieße man einen Löffel voll Wein und Zucker daran.

31. Englische Milch Suppe.

Man lasse die Milch erst aufkochen, nehme dann 4 Eierdottern und Rosenwasser und schlage es in die gekochte Milch, doch darf solche nicht gerinnen.

32. Erdbeer Suppe.

Die Erdbeere gewaschen und gezuckert, gieße man Wein daran, lasse sie gut aufsieden, und richte sie über geröstetes weißes Brod an.

33. Capern Suppe.

Man nehme 4—5 Löffel voll Capern, eine Handvoll Rosinen, gieße halb Wein und halb Wasser darauf, auch etwas Zucker, lasse es damit $\frac{1}{4}$ Stunde wohl kochen, schneide das Brod in Würfel, brate es in Butter, und streue Zucker und Zimmet darüber.

34 Weichsel Suppe a la Bourbon.

Man nehme Weichseln, siede sie wohl, daß die Steine davon gehen, treibe sie durch, thue Wein und Zucker daran, auch etwas gutes Gewürz, und lasse sie auf einem gelinden Kohlfeuer nur warm werden, doch nicht sieden. Sollte es gar dünne werden, so kann man etwas wenig Semmelmehl hinein thun.

35. Rosinen oder Prunellen Suppe.

Man nehme große und kleine Rosinen gleichviel, wasche sie rein, stoße sie in einem Mörsner, ganz klein, thue abgezogene süße Mandeln dazu, auch ein Paar geröstete Semmelscheiben, die zuvor in Wein geweicht worden, und reibe dieses alles zusammen durch ein härenes Sieb, gieße hinlänglich Wein dazu, nebst etwas Zucker und Zimmet, laß es aufkochen, und gieße es alsdann auf in Würfel geschnittene geröstete Semmeln.

Mit den Prunellen verfährt man auf gleiche Weise, nur daß solche, ehe sie gekocht werden, in Stückchen geschnitten werden müßen.

36. Eine gute Zitronen Suppe.

Man reibet einige Zitronen auf Zucker ab, thut dieses nebst dem Inwendigen der Zitronen in Wein, und setzet es aufs Feuer; wenn es ein wenig gekocht hat, quirlt man einige Eier in kalten Wein, und dieses alsdann unter die kochende Suppe; sobald sie anfängt zu kochen, muß sie abgenommen

werden. Man kann auch halb Wein und halb Breyhan (Bier) nehmen, und etwas Zimmet auch daran thun.

37. Pflaumen Suppe.

Man nehme gute, reife Pflaumen, schneide die Kerne heraus, und laße sie mit Breyhan (Bier) gut kochen; thue etwas Zitronenschale daran, und laße die Pflaumen so lange kochen, bis man sie durchschlagen kann. Nun gieße man etwas Wein dazu, und sollte sie nicht süß genug seyn, so kann man etwas Zucker daran thun, lege dann geröstete Semmeln in den Napf, und richte die Suppe darüber an.

38. Suppe von Maulbeersaft.

Man nehme ein Nössel (Seidlein) Wein, thue 5 — 6 Eßlöffel voll Maulbeersaft dazu nebst etwas Zitronenschale und ganzen Zimmet, setze es alsdann aufs Feuer, und laße es gehörig kochen; röste würflicht geschnittene Semmeln in Butter, gebe noch etwas Zucker dazu, wenn sie nicht süß genug dünken sollte, thue die Semmeln in den Napf, und richte die Suppe darüber an.

39. Mandel Suppe.

Man nehme süße Mandeln, brühe sie ab, stoße sie mit ein wenig Rosenwasser recht klein, gieße etwas abgekochte Milch dazu, und laße es damit kochen, thue etwas Zucker und ein wenig Salz dazu,

laße es noch einmal damit kochen, quirle es mit einigen Eiern ab, und laß sie alsdann gelinde aufkochen, bis es etwas schleimig wird, dann richte man die Suppe an, und streue Zucker und Zimmet darüber.

40. Nieren Suppe.

Man nehme die gebratenen Nieren aus dem Kalbsbraten, hacke sie klein mit ein wenig Fett, und thue dazu ein wenig Muscaten Blumen. Sobald die Fleischbrühe kocht, thue man das Gehackte nebst einem Stückchen Butter darein und lasse es damit aufkochen; dann röste man Semmelscheiben und richte die Suppe darüber an.

40. Eine gute Käs Suppe.

Man nehme Parmesan oder holländischen jungen Käs, setze ihn mit Fleischbrühe auf, und lasse es recht durchkochen. Alsdann schlage man es durch und laße den Käs zurück, thue etwas Cordemome, und Muscaten und Butter dazu, laße es wieder aufkochen, und richte es über geröstete Semmeln an. Ist die Suppe nicht schleimig genug, so kann man noch ein paar Eier daran quirlen.

42. Eine deutsche Chocolade: oder gebrannte Mehl-Suppe.

Gutes Waitzen Mehl röstet man in einem Tiegel so lange, bis es gelb wird. Dieses gebrannte Mehl thut man in Milch und läßt es damit ko-

chen. Ein Stück Zucker kann man zuthun, auch etwas gestossene Nelken und Vanille, und die Suppe mit einigen Eiern abquirlen. Man röstet etwas Semmelscheiben, und richtet die Suppe darüber an.

43. Schnee Milch.

Man nehme lauter süßen Raum, Rosenwasser und Zucker dazu, schlage ihn mit einem Rädchen bis alles in Schaum geht, geröstete Semmeln in eine Schüssel gelegt, gieße man den Schnee darüber, oben darauf Zucker und Zimmet.

44. Castanien Suppe.

Man schäle die Castanien, und stoße sie im Mörsner ganz klein, treibe sie mit warmen Wasser durch einen Durchschlag, gebe es in eine zinnerne Schüssel, thue Ingber darein und lasse es in der Schüssel verdeckt aufsieden, dann kann man etwas Rosenwasser hineingießen, so ist sie fertig.

45. Wallnuß Suppe.

a) Wenn die Wall- oder wälschen Nüße noch grün sind, (d. h. wenn man von dem Kern die Haut abziehen kann) so stoße man sie klein, treibe sie mit warmen Wasser durch, thue Butter, Zucker und Salz hinzu, lasse es aufsieden, und richte es über geröstete Semmeln an.

b) Oder: Wenn die Nüße gestoßen sind; so treibe man sie mit Milch durch, thue Zucker hin-

ein, lasse es sieden, und richte es über geröstete Semmelschnitten.

46. Meerrettig oder Krän Suppe.

Ein halb Pfund Mandeln und ⅓ Theil Krän stoße man wohl untereinander, treibe es durch einen Seiher mit Hühner- oder guter Fleischbrühe, lasse es in einer Pfanne aufsieden, und richte es über Geflügel an.

47. Reiß Suppe in Wein gekocht.

Man laße erstlich den Reiß in Wasser kochen wie sonst, nachher gieße man Wein dazu, Zucker, Zimmet und ein wenig Butter, lasse dieses zusammen wieder kochen, gebe zulezt ein wenig Zimmet-Wasser dazu, so ist sie fertig.

48. Morgel Suppe.

Man nehme grüne oder dürre Morgeln, siede sie ab, und wasche dieselben sauber und rein, hacke sie, nebst 3 — 4 gebackenen Eiern gar klein, gieße Fleischbrühe darein, Muscatenblüthe und frische Butter, lasse dieses alles aufsieden, und richte es über gebähte Weckschnitten an.

49. Mandel-Klöschen in einer Milch Suppe.

Man nehme 8 Loth süße und ½ Loth bittre Mandeln, nachdem sie abgeschält sind, reibt man sie mit etwas Rosenwasser recht fein, rühret übrigens dazu 3 Eier, 2 Löffel voll kleinen Zucker, und et-

was geschmolzene Butter, für zwei Pfenninge geriebene Semmeln, alles wohl untereinander gerührt; mache Klöse, lege sie in eine Tortenpfanne, wenn du sie mit Butter ausgeschmiert hast, und lasse sie schön gelb backen. Zur Suppe nimm Milch, koche sie, und quirle sie mit dem Gelben von Eiern ab. Zucker und Zimmet kann man nach Gefallen daran thun.

50. Eine schöne Gewürz Suppe.

Man nehme ein Stück grobes Brod und röste es auf Kohlen schön gelbbraun. Sobald es kalt ist, zerbricht man es in Stücken, nimmt etwas viel gebrochenen Zimmet, gießt kaltes Wasser darauf und läßt es so lange kochen, bis man das Brod durch den Durchschlag treiben kann; setzt dann dieses wieder auf, thut etwas geschnittene Zitrone, Zucker, Butter und Salz, auch etwas Wein dazu, läßt es wieder mit diesen allen kochen, und quirlt es alsdann mit einigen Eiern ab. Ehe man anrichten will, kann man etwas Brod oder Semmel in Butter rösten, und die Suppe darüber gießen.

Zweiter Abschnitt.

Von allerlei Breien und Musen.

51. Eine Weinmus.

Man reibe ein Stück Semmel, röste es in Butter, gieße Wein daran, Zucker, Zimmet und Cordemomen, lasse es kochen, aber nicht zu lang, wann es fertig, so rühre man das Gelbe von 2 Eiern darunter, treibe es durch in eine Salatschale und lasse es kalt werden.

52. Eine Brunellenmus.

Man nimmt Brunellen so viel man nöthig hat oder haben will, setzet sie mit halb Wasser und Wein zum Feuer, nebst einem Stück Semmel, Zucker, Zimmet und Zitronenschalen, und läßt sie kochen, wenn sie ganz verkocht sind, so treibt man sie durch, und läßt sie kalt werden.

53. Eine Aepfelmus.

Man schälet gute Aepfel, schneidet sie klein, dämpft sie in etwas Butter mit einem Stück Sem-

mel, und gießt Wein daran, Zucker, Zimmet und Zitronenschalen: wann sie ganz verkocht sind, so treibt man sie durch und streuet kleine Rosinen, die zuvor in heissem Wasser sauber gewaschen und gehackt sind, darauf.

54. Eine Zwetschgenmus.

Man wasche die Zwetschgen sauber (sie seyen frisch oder dürr) setze sie mit halb Wein halb Wasser zum Feuer, und lasse sie kochen: wann sie weich sind; so treibt man sie durch, und röstet eine Handvoll geriebenes Brod in Butter, thue den durchgetriebenen Mus wieder in die Castrole mit dem gerösteten Brod, nebst Zucker, Zimmet und klein geschnittenen Zitronen, läßt ihn noch ein wenig kochen, und schüttet ihn dann in eine Salatschale.

55. Zitronenmus.

Man nimmt ½ Maas Wein, 10 ganze Eier, von 2 Zitronen die Schaale auf dem Reibeisen abgerieben, auch den Saft hinein gethan, Zucker und Zimmet daran, und setzt es zum Feuer, und schlägt es ab bis es lauter dicker Schaum wird. Man kann solchen kalt und warm geben.

56. Kirschenmus.

Man setzt die Kirschen mit halb Wein halb Wasser, nebst einem Stück Brodrinde, Zucker, Zimmet und Zitronenschaalen zum Feuer, und läßt es kochen; wann es ganz verkocht ist, treibt man es durch, und bestreut es mit Zucker und Zimmet.

57. Eine Mandelmus.

Man nimmt frische Eier, siedet sie hart, thut das Gelbe und Weise von einander, reibet das Weise zu einem Muse, und dann das Gelbe auch darunter, nimmt so viel geriebene Mandeln dazu als die Eiermasse beträgt, rührt beides wohl untereinander und macht es mit Zucker süß, läßt dann etwas frische Butter heiß werden und richtet sie darüber an.

58. Eine Kraft Mus.

Man nimmt gute Mandelmilch, schlägt solche mit einigen Eierdottern ab, und thut alsdann noch ein Spizglas voll Malvasier, auch ein wenig geriebene Semmel mit Zucker und Zimmet darunter, sezt es in einem Töpfchen aufs Feuer, quirlt es beständig und läßt es zu einer gehörigen Dicke kochen, worauf es fertig ist. Man kann noch obendrauf, wann es angerichtet wird, Zucker und Zimmet streuen.

59. Reis Brei mit Milch.

Man nimmt 1 Pfund Reis, wäscht ihn einigemal mit kalten, und dann mit warmen Wasser, sezt ihn mit Wasser auf und läßt ihn damit kochen. Wann das Wasser ziemlich eingekocht ist, so gießt man 3 Maas Milch nach und nach dazu, und läßt ihn damit steif kochen. Man macht etwas Butter braun, und wann der Reis angerichtet ist, so thut man die Butter darüber, und bestreut ihn noch mit

etwas Zucker und Zimmet. Mit dem Reis muß man sehr vorsichtig seyn, weil er, wenn er etwas angelegen ist, einen sauren Geschmack und das Gerinnen der Milch verursacht. Daher muß man, wenn man so etwas merkt, denselben verschiedenemal mit kochendem Wasser abbrühen, oder noch besser, denselben in dem letzten Wasser einige Stunden liegen lassen, damit sich der üble Geschmack ganz herauszieht.

60. Raum oder Kern Mus.

Man schlage von 3 Eiern das Weisse ganz klein, thue $\frac{1}{8}$ Maas guten Raum hinzu und ein wenig Rosenwasser, rühre es am Feuer bis es kochen will, dann gieße man es in die Schüssel, lasse es erkalten und streue Zucker und Zimmet darauf.

61. Mus von Hühnermägen und der Leber.

Der Magen wird ganz weich gesotten, alsdann mit der Leber sehr klein gehackt. Zu einem Hühnermagen und Leber nimmt man 2 Eier, nebst so viel guter Milch, daß es dünn genug ist, alsdann läßt man ein wenig Butter zergehen, schüttet solche hinein, und rührt es bis es siedet und dicke wird, dann kann man es anrichten.

62. Eierdottermus.

Man zerreibt die Eidotter mit Rosenwasser, thut etwas Zucker und Salz dazu, gießt es in eine Schüssel und setzt sie auf Kohlfeuer; dann rührt

man es beständig um, und läßt es so lange sieden, bis es so dick als ein Brei wird. Nun richtet man es an, bestreut es mit Zucker und Zimmet, und ziert es mit Schnittchen von einer Zitrone aus.

Dritter Abschnitt.

Von verschiedenen Fleischspeissen.

63. Vom Kochen des Fleisches überhaupt.

Das Rindfleisch muß wenigstens einige Tage nach dem Ausschlachten alt seyn, wenn man es kochen will. Zum Kochen ist die falsche Ribbe, weil sie mehrentheils mit Fett durchwachsen und gutes kurzes Fleisch ist, wohl das beste. Das Fleisch wird eine gute halbe Stunde gewässert, alsdann noch einmal abgewaschen und aufs Feuer gesetzt. Das Wasser auf das Fleisch läßt sich nicht so genau bestimmen, weil sich sehr viel einkocht. Doch ist dieß die beste Maße, daß man so viel Wasser auf das Fleisch gießt, bis es bedeckt ist, und so muß man es auch in der ersten Stunde mit Nachgießen erhalten. Hat man fließend Wasser, so setze man damit das Fleisch auf, hat man aber solches nicht, so kann man auch Brunnenwasser neh-

men, alsdann muß man sich aber mit dem Salz darnach richten. Das Salz muß man gleich beim Aufsezen darzuthun, es ist aber ungewiß zu bestimmen, wie viel man nehmen muß, weil sich solches aus der Erfahrung nur allein beweisen läßt; jedoch ist das dabei zu beobachten, daß das Salz, was man gleich dazu thut, auf das Fleisch wirkt, das aber, was man hernach daran wirft, das Fleisch selbst nicht salziger macht, sondern nur bloß die Brühe versalzen würde. Indessen ist es doch besser, daß man in das Fleisch zu wenig und in die Brühe zu viel Salz thue, als in das erstere zu viel und in die leztere zu wenig; denn die übermäßige Schärfe kann man dem Fleische nicht benehmen, wohl aber die Schärfe der Brühe mindern, wenn sie eingekocht ist und Wasser nachgegossen werden muß.

Sobald das Fleisch anfängt zu kochen, bekommt es einen Schaum, welcher das Unreine im Fleisch anzeigt. Man nehme daher einen Schaumlöffel, schäume das Fleisch damit rein ab, und so lange, bis die Brühe oben ganz klar wird und keinen Schaum mehr aufwirft. Hat man nun dieses gethan, so nehme man einige trockne Lorbeerblätter, einige englische Gewürzkörner, ein Stückchen ganzen Ingber und eine abgeschälte Mohrrübe, lege solches zu dem Fleisch und lasse es nun langsam kochen. Wie lange das Rindfleisch kochen muß, kann auch nicht genau bestimmt werden, weil besonders viel darauf ankommt, ob es ein junges oder altes Stück Vieh gewesen. Ehe das Fleisch gar ist, kann man anfangen, das Fett abzufüllen, und

es zu einer Suppe auf die Seite zu stellen. Denn gleich in der ersten Stunde, wann das Fleisch kocht, kocht sich alles das Fett heraus, was herauskochen will; würde man nun so lange mit dem Abfüllen des Fettes warten, bis das Fleisch gar wäre, so würde man kein Fett mehr finden, weil sich dann solches verkocht hat. Ist nun das Fleisch gar und weich genug, so gießt man die Brühe davon ab durch einen Durchschlag, und bereitet davon eine Suppe, wie man will. Das Fleisch kann mit einer andern Brühe, oder zum Gemüße mit aufgesezet werden. Wie viel man Fleisch gebrauche, läßt sich nicht so genau bestimmen, doch kann und darf man bei einem Tractament immer auf jede Person ½ Pfund rechnen. Will man das Fleisch, wegen Mangel an Zeit, nicht wässern, so nimmt man kochendes Wasser, gießt es über das Fleisch, wäscht es darin sauber ab, und wiederholt das einigemal, so wird es eben so gut schmecken, als ob man es Stundenlang gewässert hätte.

Das Kalbfleisch muß man ebenfalls in Flußwasser kochen, da aber selbiges sehr weichlich ist, und durch langes Kochen zu Zeiten unansehnlich wird und auseinander fällt, so nimmt man kochend Wasser, gießt es so siedend als möglich über das Fleisch, und wiederholt solches, nachdem es das erstemal ausgewaschen. Auf diese Art schrunzt es in einander und wird derb. Man seze es sodann mit kaltem Wasser zum Feuer, laße es stark ankochen, und schäume es, wie beim Rindfleisch gesagt worden ist. Ist dieses geschehen, so thue man ei-

nige Lorbeerblätter und etwas englisches Gewürz hinzu, und lasse es damit gar kochen. Was man für ein Stück Kalbfleisch nehmen muß, hängt nicht selten davon ab, wie man es haben kann. Will man an das Kalbfleisch Reis, Graupen, oder sonst etwas von Wurzeln nehmen, so muß man die Brühe zuvor durchschlagen, weil es sonst öfters geschieht, daß sich zersplitterte Knochen auf dem Grunde befinden.

Das Hammelfleisch zu kochen ist mit dem Rindfleisch einerlei, nur daß man, je nachdem das Fleisch beschaffen ist, es zuvor recht mürbe schlägt. Man brühet es aber auch mit kochendem Wasser ab, weil es zu Zeiten einen zu starken Geschmack hat, durch das Brühen aber solchen verliert und angenehmer wird. Lorbeerblätter und englische Gewürze, nebst einem kleinen Stückchen ganzen Ingber werden auch hinzugethan.

Das Schweinfleisch zu kochen erfordert ebenfalls eine richtige gute Salzung, sonst schmeckt es zu latschig. Wann es geschäumt ist, so thue man auch einige Lorbeerblätter und englisches Gewürz daran, und verfahre damit wie bei dem übrigen Fleisch.

64. Süß gedämpftes Rindfleisch.

Man nehme ein gutes Stück Rindfleisch, je nachdem man viel oder wenig Personen hat, von dem mürben Riemen, das Stück muß aber dick und kurz seyn, das man dann auf einen Stock wohl klopfet und sauber wäscht, dann schneidet man klei-

ne, halb Finger lange, Stückchen von frischem Speck, bestreut solche mit etwas Gewürz und Salz, und besteckt mit diesem Speck das Fleisch. Noch ein Stückchen Speck wird in den Tiegel, und so das obbenannte Fleisch darauf gelegt, auch etwas von ganzem Gewürz, eine Zwiebel, einige Lorbeerblätter, die Rinde von einem Stück Brod zusammgeschnitten, und dazu gethan, nebst etwas Wasser, und so läßt man das Fleisch in seiner eigenen Sauce dämpfen, man muß es aber fleißig aufheben, damit es nicht anbrennt. Wann es beinahe weich ist, so nimmt man es heraus, treibt die Sauce mit etwas Wein und Fleischsuppe durch einen Durchschlag, legt das Fleisch wieder in die Castrole, und läßt es mit dieser Sauce noch ein wenig kochen; die Sauce darf aber nicht zu dünn seyn.

65. Gebratenes Rindfleisch mit einer Capernsauce.

Man nimmt ein Stück Rindfleisch von der hohen Ribb, den Rüßel aber etwas davon weggehauen, solches wäscht man rein und sezet es in einem nicht allzugroßen Hafen zum Feuer. Wann es gesalzen und verschäumt ist, so legt man von allerlei ganzem Gewürz, ein Sträuschen Rosmarin, eine Zwiebel und einige Lorbeerblätter hinzu, läßt es langsam kochen, bis es beinahe weich ist, dann nimmt man es heraus, legt es in eine Bratpfanne, und bratet es in einer Röhre schön gelb, gießt ohngefehr ½ Seidlein dicken sauren Raum hinein, be-

streut es mit klein geschnittenen Zitronenschalen auch dergleichen klein gehackten Capern, und begießet solches immer mit der Sauce, bis es schön gelb gebraten ist; jedoch muß so viel Sauce bleiben, daß man das Fleisch damit essen kann.

66. Ein aufgerolltes Rindfleisch.

Man schneidet von einem mürben Stück Rindfleisch, einer Hand breit und lang, Stücke so viel man nöthig hat, wäschet solches und klopft es wohl mit dem Rücken eines Hackmessers, salzet und bestreuet es mit allerhand guten Gewürz, belegt es auch mit kleinen Stückchen Speck, rollt es dann zusammen und bindet jedes Stück mit einem starken Faden; so legt man es in einen Tiegel oder Castrol in heisses Schmalz und läßet es in seiner eigenen Sauce mit einer Zwiebel und einigen Lorbeerblättern dämpfen. Wann es beinahe weich ist, gießt man etwas Fleischsuppe und ein Glas Wein daran, und wann es fertig ist, nimmt man das Fleisch heraus und die Fäden davon hinweg, legt es auf die Schüßel und gießt die Sauce durch einen Durchschlag darüber.

67. Böckelfleisch.

Das Böckelfleisch wird gesotten, und bei Gastereien zum Rindfleisch aufgetragen, auch auf Kohl Gemüße zur Drauflage gegeben.

68. Ein französischer Fleisch-Eiring.

Man nimmt ohngefehr 2 Pfund gutes mürbes Rindfleisch, und 2 Pfund Schweinfleisch vom Schlegel, jedoch die Schwarten herunter gelößt, solches wird, nebst ¼ Pfund Speck oder Mark, klein zusammen gehackt, und wann es genug ist, kommt es in eine Schüßel mit etwas Thimian, etwas Muscatenblumen und gestoßenen Cordemomen, wird gut gesalzen, eine Handvoll geröstetes Semmelmehl auch etliche Eier darunter gethan, und etwas gute Fleischbrühe, die aber nicht zu heiß seyn darf, darüber gegossen, dann mit dem Kochlöffel recht untereinander gemengt. Nun nimmt man einen hölzernen Teller oder Deckel, bestreut solchen mit Mehl, schüttet das gehackte Fleisch darauf in den Form eines Laibleins, formirt sodann mit einem blechernen Löffel, welchen man in heisses Wasser taucht, in der Mitte des gehackten Fleischlaibleins ein Loch, daß es einen Eiring vorstellt, thut etwas Schmalz in einen Tiegel oder Castrol, läßt es heiß werden, nimmt den Eiring von dem hölzernen Teller, bestreut ihn mit etwas schönem Mehl, legt ihn hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn auf den flachen Kohlen backen, bis er unten etwas Rinde bekommt, dann wendet man ihn um, daß er auf der andern Seite auch eine Rinde erhält. Ist er schön gelb gebacken, so gießt man etwas Fleischsuppe und Wein daran, läßt ihn noch eine Stunde langsam durchkochen, dann richtet man ihn mit der Sauce an, die aber gut eingekocht seyn muß.

69. Boeuf a la mode auf französische Art.

Man spicke ein sogenanntes schönes Schwanzstück mit dem darauf befindlichem eignen Fette, lege es in einen Tiegel mit etwas Fett, Lorbeerblättern, Basilicum, Thimian, Zitronenschalen, ganzen Nelken, Muscatenblüh, Petersilienwurzel, und lasse es bräunlich anlauffen, schütte 2 Finger hoch Wein darüber, salze es und lasse es auf den Kohlen dunsten. Man gieße dann etwas Fleischbrühe nach, reibe schwarze Brodrinde und etwas Lebkuchen darein, bis es dicklich wird, lasse es gut auskochen, und wann das Fleisch fertig ist, so richte man es auf eine Schüssel und die Sauce darüber.

70. Rindfleisch auf westphälische Art.

Man salze ein Stück Rindfleisch wohl ein, belege einen Tiegel mit etlichen Stücken Speck, auch etwas Schinken, Petersilien Wurzeln, gelben Rüben, Zwiebeln, und lege das Fleisch darauf, schütte gleiche Theile Essig, Wein und Wasser daran, und dämpfe es langsam auf Kohlen. Ist es weich, so nehme man es heraus, schütte die Sauce bis auf ein wenig herunter, die übrige aber muß zurück bleiben, lasse dasselbe braun anlaufen mit 2 Löffelvoll Mehl, dann schütte man die abgegoßne Sauce darauf, und schöpfe das Fett ab. Sollte die Sauce zu wenig seyn, so gieße man etwas Fleischbrühe nach, seihe sie durch einen Durchschlag in einen andern Tiegel, gebe Zitronenschalen und Capern daran, lege das Rindfleisch darein, gieße sauern Ram

darüber, lasse es noch ein wenig kochen, und richte es dann an.

71. Köstlicher Rindsbraten auf pohlnische Art.

Man stoße ein wenig Wachholderbeere und Feldkümmel, thue solchen in Essig und Salz, baize den Braten darin und lasse ihn über Nacht darinnen liegen. Wenn man ihn braten will, so stecke man ihn an, und brate ihn gemach, daß er durchaus gar wird, und wann er dann gebraten ist, so richte man ihn auf die Schüssel, gieße etwas Fleischbrühe darüber, und bestreue ihn mit Zimmet. Auf diese Art essen ihn die Pohlen und Ungarn.

71. Rindsbraten mit einer Senft Sauce.

Wenn der Braten zugerichtet ist, so schneide man Zwiebeln entzwei, lasse sie in brauner Butter gar braten, thue Senft hinein, und rühre es so lange zusammen, bis es dick wird. Diese Sauce gießt man dann über den Rindsbraten und sezt ihn auf die Tafel.

72. Rindfleisch auf holländische Art gekocht.

Wann das Rindfleisch im Wasser gekocht hat, so werden Petersilienwurzel, Pastinacken, gelbe Rüben, auch etwas Muscatenblumen, Salz, Pfeffer und gebranntes Mehl hineingethan, dann noch etwas fort kochen lassen, und aufgetragen.

*

73. Rindfleisch auf schwedische Art.

Man seze das Rindfleisch mit Wasser zu, salze es was recht ist, binde Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Lorbeer, Cordomomen, aber alles ungestoßen, in ein Tüchlein, hänge es in den Hafen und laß es gemach sieden bis auf ¾ Maas, so wird die Sauce schön braun, doch muß das Fleisch wohl versäumt werden; dann richte man es in seiner eigenen Sauce an, und streue Petersilie oben drauf.

74. Rindfleisch auf englische Manier.

Man schneide ein Stück Rindfleisch aus der Keule in Scheiben, nehme dazu eine Muscatennuß, ein wenig Pfeffer, für 3 Pfenning Salpeter, nebst etwas Salz, stoße ein jedes allein, und wenn es klein genug ist, menge man es durcheinander, lege das Fleisch in einen Topf, mache eine Schicht vom Fleisch, und eine Schicht von dem Gestoßenen, eines um das andre, gieße dann rothen Wein darauf und lasse es 8 Tag lang darinn stehen. Dann nimmt man Ochsentalg, macht ihn in heissem Wasser weich, legt ihn in einen zinnernen Topf, erst eine Schicht von Talg, dann eine Schicht von Fleisch, bis es alle ist. Ist der Topf fest vermacht, so läßt man alles bei gelinden Feuer 8—10 Stunden kochen, nimmt es dann heraus, schneidet es, doch ohne den Talg, klein, legt es in Schälchen, schmelzet Butter darüber, und läßt es kalt werden.

75. Rindfleisch in einer Sauce.

Man koche das Rindfleisch wie gebräuchlich, und wenn es fast gar gesotten, so seihe man den meisten Theil der Brühe herab, gieße etwas Wein daran, würze es mit Ingber, Pfeffer und Nelken, röste ein wenig Rockenbrod in Schmalz oder Butter, gieße etwas Hollunder= oder andern Weinessig dazu, lasse es miteinander aufsieden und richte es dann an.

76. Rindfleisch in einem Zwiebel Gescharb.

Man nehme ein gutes fettes Stück Rindfleisch, siede es nicht allzu weich, trockne es wieder ab, lege es auf einen Rost und bräune es ab, dann röste man klein gehackte Zwiebeln in Schmalz, gieße Fleischbrühe und Essig darüber, auch Pfeffer und Nägelein daran, lasse es einen Sud thun, und richte solches über das Rindfleisch an.

77. Rindfleisch auf Wildpret Art eingemacht.

Rindfleisch frisch eingesalzen, dann mit halb gestoßenen Wachholderbeeren und Essig eingebeizt, kann wie Wildpret eingemacht oder gebraten werden. Man machet eine Sauce darüber von geriebenen in Butter geröstetem Brod, ein wenig Essig, gestoßenen Wachholderbeeren, Ingber und Pfeffer.

NB. Dergleichen Rindfleisch in Salz, Esebragen Essig und Wachholderbeeren gelegen und gebeizet, kann auch in Pasteten gefüllt werden.

78. Frische Ochsenzungen.

a) Wann die Zunge gar gekocht ist, macht man sie rein und schneidet sie in der Mitte entzwei und legt sie in eine Pfanne, bratet dieselbe schön braun, nachdem man geriebenes Brod, Wein, Zucker, Corinthen, Capern, Nelken, Zimmet, Safran hinzugethan, womit sie durchgedämpft wird. Bei dem Anrichten wird ein wenig Zitronensaft darauf gedrückt.

Oder b) ist die Zunge gekocht, so wird sie in dünne Scheiben geschnitten, dann nimmt man ½ Achtel Wein, Weineßig und Zucker, läßt darinnen die Scheiben mit Corinthen, Nelken, Pfeffer, nebst etwas braunem Mehl gar kochen, und richtet sie an.

Oder c) So wie die Rindszunge gesotten, mit kaltem Wasser abgekühlt, und die grobe Haut abgeschält ist, wird sie mit Speck, Zimmet, Nelken gespickt, und am Spieß oder auf dem Rost gebraten, hernach wird von geröstetem Brod, Ingber und Pfeffer eine säuerliche Sauce darüber gemacht.

Oder d) Die gesottene Zunge wird sauber gemacht, und eine Sauce verfertigt von geriebenem Brod oder gebranntem Mehl, mit gesottenen Wein und Zucker, nebst kleinen Rosinen, geschälten Mandeln, kleinen Weinbeeren, Ingber, Pfeffer und Zimmet.

Oder e) Die Rindszunge wird abgesotten, geschält, in breite Scheiben geschnitten, und eine Sauce darüber gemacht von braunen Pfefferkuchen,

Wein, kleinen Rosinen und Gewürz. Ist sehr schmackhaft und ein gutes Essen.

NB. Auf diese Art kann man auch Hirsch- Reh- Schweins- Schaafs- und andre Zungen zurichten.

79. Gehacktes Rindfleisch.

Hiezu gehört nothwendig ein Stück Schierfleisch (Schaale), dieses hacket man klein mit Nieren-Talg, Muscatenblumen, Salz, Majoran, Pfeffer, geriebenen Semmeln, 6 Eierdottern, bindet dann solches alles in eine Serviette und läßt es zusammen gar kochen; wann es geschehen, nimmt man es aus der Serviette heraus, thut es in einen Topf, worinne Fleischbrühe sich befindet, giebt Pflaumen, Muscatenblumen und etwas braunes Mehl dazu, und läßt es 1 Stunde kochen. Will man es anrichten, so legt man auf die Schüssel geröstete Semmelscheiben herum.

80. Eine Bresille von Kalbfleisch.

Man nimmt einen schönen Kalbsschlegel, hauet die Hexe ab, damit man ihn in einen Tiegel legen kann, giebt ihm dann laues Wasser, daß er schön weiß wird, zieht dann mit einem Messer die Haut herunter, und spicket ihn mit Fett, thut ein Stück Butter in einen Tiegel, reibt ihn mit Salz auf beiden Seiten gut ein, und wann die Butter heiß ist, legt man ihn dazu hinein, deckt ihn zu, und läßt ihn dämpfen, sehe aber zum öftern nach, ob er nicht anbrennt. Unterdessen nehme man Morgeln, Trüffeln, Champignons, und Rainschwämmlein,

reinige und wasche sie recht sauber, seze sie dann mit Wasser zum Feuer, laße sie ¼ Stunde kochen, gieße dann das Wasser ab, drücke sie mit der Hand rein aus und lege sie zu dem benannten Kalbfleisch. Ist solches fertig, so streue man etwas Semmelmehl darauf, nehme das Fleisch heraus, lege es auf eine Schüssel zum anrichten, und gieße die Sauce mit den Schwämmen darüber. Sollte es an der Sauce mangeln, so gieße man etwas Fleischsuppe daran.

81. Eingemachtes Kalbfleisch mit Capern.

Man nimmt Kalbfleisch vom Rücken oder Brust, so viel man nöthig hat, wäscht es rein, nimmt ein gut Theil Schmalz, läßt es in einem Tiegel recht heiß werden, und wann das Fleisch sauber gewaschen ist, legt man es in eine Schüssel, bestreut es gut mit Salz, und legt es in das heisse Schmalz, besteckt eine Zwiebel mit Nelken, dann etliche Lorbeerblätter, auch einige Schnitte von einer Zitrone, solches läßt man alles mit einander dämpfen, deckt es zu, und wann es keine eigene Sauce mehr hat, so stäube man etliche Eßlöffelvoll feines Mehl daran, und schwinge dasselbe in den Tiegel herum, bis es schön gelb wird, dann gieße man etwas Essig, ein wenig Fleischbrühe und einige Eßlöffelvoll Capern daran, und koste es wegen der Säurung, denn es darf nicht zu sauer seyn.

82. Süß gedämpftes Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch, wie oben gesagt, vom Rücken oder von der Brust, schneidet es in Stü-

cken, thut ebenfalls Schmalz in einen Tiegel, und wann dasselbige heiß ist, lege man das zuvor gewaschene Fleisch, nebst einigen Lorbeerblättern, hinein, decke es zu, und lasse es in seiner eigenen Sauce dämpfen, bis es keine Sauce mehr hat, dann stäube man etwas feines Mehl daran und laße es schön gelb werden, und wann es so ist, so gieße man etwas Fleischsuppe daran, aber nicht zu viel, damit die Sauce kräftig wird.

83. Kalbfleisch auf dem Rost gebraten.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel, Hände lang, einen kleinen Finger dick und 3 Finger breit, Streifen, leget sie in laues Wasser, daß sie weiß werden, nimmt sie dann heraus, klopfet sie mit dem Rücken von einem Meßer, salzet und gewürzet sie mit etwas weißen Gewürz, leget die Streifen auf den Rost, und beträufelt sie mit Butter und Zitronensaft, damit sie schön gelb werden. Wann sie dann weich sind, kann man etwas Fleischsuppe in eine Schüssel thun, und dasselbe Fleisch hineinlegen, und es auf den Kohlen etwas anziehen lassen; es darf aber sehr wenig Fleischsuppe seyn.

84. Kalbfleisch mit weißer Sauce.

Man macht das Kalbfleisch in gekochtem Wasser steif, puzt es ab, sezt es in einen Castrol, gießt gekochtes Wasser darauf, und ein wenig Wein- oder Biereßig, auch legt man gehackten Speck, Muscatenblumen, Pfeffer, ein wenig Thimian und Salz bei, und läßt es so durchkochen.

85. Kalbfleisch in brauner Sauce.

Das Kalbfleisch wird in etliche Stücke geschnitten, in einem Kessel abgepuzt, mit Mehl bestreut, und in Butter braun gemacht; dann legt man es in eine Pfanne, gießt halb Wein und halb Wasser darauf, läßt es gutentheils gar kochen, wirft hernach Nelken, Pfeffer, Muscatenblumen und Salz daran, und macht es vollends fertig.

86. Kalbfleisch auf Pasteten Manier.

Man bestreuet einen irrdenen Tiegel mit Ingber, Pfeffer, Nelken, Muscatenblüthe und Salz, leget das Kalbfleisch in Stücken geschnitten darein, thut Speck, Mark, oder sonst gutes Fett, auch Fleischbrüh und ein wenig Essig hinzu, und läßt es dämpfen.

87. Kalbfleisch mit ausgemachten Austern.

Man schneide das Kalbfleisch in dünne Stückchen, klopfe es recht mürbe, brühe es mit kochendem Wasser über, thue es in ein Castrol, nebst Butter, Salz, etwas Muscatenblumen und einigen ausgemachten und rein gewaschenen Austern; bestreue das Fleisch mit englischen Gewürz und Salz, die Butter lege man unten im Castrol, und alsdann Fleisch und Austern eins ums andre; laße es auf Kohlenfeuer sanft kochen und wende es zu Zeiten um. Sollte die Brühe nicht dick genug werden, so lege man einige geriebene Semmel Krummen, nebst einigen Zitronen Scheiben dazu.

88. Kalbfleisch mit Sardellen und Zitronen.

Das Kalbfleisch wird zerhauen und gehörig gekocht, auch geschäumt. Wenn es fast gar ist, so lege man es in ein Castrol, nehme etwas von der Brühe, lege ein gut Stückchen Butter und etwas Muscatblumen dazu und laße es damit eine Weile kochen; alsdann hacke man gut gewässerte Sardellen ganz klein, nebst einigen Zitronen Scheiben, thue solche hinzu, und laße es damit wieder kochen, bis es gar ist.

89. Geröstetes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird in Mehl, mit Salz vermengt, gewälzt, dann in heiße Butter gelegt und auf allen Seiten gelb gebraten; oder man legt es auf den Rost und begießt es mit Butter. Dann legt man dies geröstete Fleisch in einen Tiegel, gießt kochendes Waßer darauf, thut noch einige Lorbeerblätter, Muscatenblumen, einige Gewürz Nelken und etwas Zitronenschale dazu, und läßt es damit kochen. Man kann auch gleich einige abgeschälte Kastanien hinzuthun. Die Brühe quirle man mit einigen Eidottern ab, und gieße ein klein wenig Essig noch dazu.

90. Fricassee von Kalbfleisch und Austern.

Von Austern allein solche zu machen, würde zu kostbar werden, man nimmt deshalb Kalbs-Milchfleisch, kochet es, sezet in einen Tiegel etwas Wein, Zitronenscheiben, Muscatenblumen, Semmelkru-

men und Butter aufs Feuer, und läßt dieses zusammen kochen, bis es gehörig dick ist, alsdann nimmt man die Austern, nebst dem gekochten Milchfleisch, thut es in den Tiegel, läßt es noch einmal mit aufkochen, und quirlt zulezt einige Eierdottern daran.

91. Kalbsleber zu dämpfen.

Die Leber wird in laues Wasser gelegt, die Haut abgenommen, dann gespickt, mit Nelken besteckt und in heisses Schmalz gelegt, Zwiebel, Lorbeerblätter, ein paar Zitronenscheiben, etwas Salz, ein Stückchen Brodrinde, etwas Essig und Wein dazu gethan, darnach man sie säuerlich haben will. Wenn sie nicht mehr blutet, so ist sie fertig. Die Sauce wird durch einen Durchschlag darüber gegossen.

92. Kalbsleber zu backen.

Man macht es mit der Leber eben so, wie schon vor bemerkt, schneidet sie dann in längliche Stückchen, dann etwas gesalzen, in Mehl eingetaucht, und in heissem Schmalz gebacken.

93. Ein Leberkuchen.

Zu einer Kalbsleber, wenn sie gehäutet und gehackt ist, wird ein gut Theil Semmelmehl geröstet und etwas gutes Gewürz, klein geschnittene Zitronen, kleine Rosinen, 1—5 Eier, auch etwas Salz hinzugenommen. Die Neze werden in etwas lauem Wasser gewaschen, dann ausgespannt, die Masse

hineingethan, in einem Bratöfelein mit heissem Schmalz begossen, und langsam gebacken.

94. Ein Lungenkuchen.

Wird eben so zubereitet, außer daß die Lunge vorher gekocht wird.

95. Kälberlungen gedämpft.

Man schneidet die Lungen von der Drossel ab, das Herz nebst dem übrigen und etwas Salz sezt man mit Wasser zum Feuer; die Lunge, wann sie sauber gewaschen, wird in kleine Stückchen geschnitten, und in einem Tiegel in heissem Schmalz gedämpft, nebst einer Zwiebel, etlichen Lorbeerblättern, etwas Schmalz, ein Paar Zitronenscheiben, auch etwas Gewürz. Wohl zugedeckt läßt man solches dämpfen, bis es keine eigene Sauce mehr hat, hierauf ståubt man etwas schönes Mehl daran, läßt es etwas gelb werden, gießt dann ein wenig Essig, auch von der gekochten Suppe daran, schneidet solches in kleine Stückchen und thut es darunter. Es ist viel kräftiger, als wenn man es kocht.

96. Lungenmus.

Wann die Lunge weich gesotten, hackt man sie klein, röstet eine Handvoll Semmelmehl in heissem Schmalz, thut das Gehackte hinein, auch etwas Essig nebst klein geschnittenen Zitronen, und läßt es kochen. Man kann auch Capern dazu nehmen.

97. Kälberbries gebackene.

Man kochet die Bries ein wenig in Wasser mit etwas Salz, dann nimmt man sie heraus, taucht sie in zerlassene Butter und bestreut sie mit etwas zerriebene Semmel; auch ein Paar Zitronenscheiben werden mit in das Nez eingeschlagen, dann mit einem Spänlein zusammengesteckt, und mit Butter in der Castrole, oder am Spieß gebraten.

98. Kälberbries in einer Zitronensauce.

Wann sie ½ Stund gekocht haben, so nimmt man sie heraus, macht in einer Castrole ein wenig geröstetes Semmelmehl, nimmt Butter, etwas Wein und Fleischbrühe dazu, reibt von einer halben Zitrone das Gelbe mit einem Stückchen Zucker ab, nimmt auch den Saft von der Zitrone und läßt solches kochen, schneidet die Bries in der Mitte entzwei, legt sie in die Sauce und läßt sie darinn kochen.

99. Kälberbries mit Hopfen.

Man wäschet die Briese sauber, und kochet sie ein wenig ab: dann nimmt man jungen Hopfen, putzet, wäscht und kocht ihn im Wasser; hierauf thut man Butter in eine Castrole oder Tiegel mit etwas Mehl, röstet es ein wenig, doch daß es weiß bleibt, gießt Fleischbrühe daran, schneidet die Briese entzwei, bringt sie, nebst dem Hopfen in die Sauce, reibt etwas Muscatennuß daran, und läßt es kochen.

100. Kälberbries mit Spargel.

Werden eben so behandelt wie bei dem Hopfen erwähnt worden. Der Spargel wird abgebrochen, so weit er sich brechen läßt, mit etwas Salz und Wasser abgekocht, und in die Sauce zu den Briesen gethan.

101. Kälberbriese mit Austern.

Die Kälberbriese werden nach gehöriger Art behandelt, wie bei obigen gesagt worden: dann thut man frische Butter in einen Tiegel, macht gelblich geröstetes Mehl, gießt gute Fleischbrühe daran, und legt die Briese hinein, auch eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblätter, Muscatennuß, nebst ein wenig Wein, lässet solches aufkochen, und wenn man es anrichtet, so kommen die Austern oben drauf, und müßen mit der Sauce ein wenig anziehen.

102. Kalbshirn.

Wird ein wenig gesotten, dann eine Sauce von Butter und Fleischbrühe gemacht mit etwas Wein nnd Muscatennuß, und das Hirn darinnen aufkochen laßen. Wenn man es anrichten will, nimmt man von 2 Eiern die Dottern, klopft sie mit ein wenig Wein ab, und mischt sie unter die Sauce.

103. Leberklöße zu machen.

Man wäschet und häutet die Leber, hacket sie klein mit etwas Zwiebel, dann röstet man für 4

Kreuzer Semmeln in heissem Schmalz darüber, nimmt auch etliche Eier, etwas Gewürz und Salz dazu, und läßt sie in der Fleischbrühe kochen. Man kann sie groß und klein machen.

104. Kälbergekrös Fricassee mit Eierdottern.

Man wäscht und puzt das Gekrös recht sauber, und kocht es mit etwas Salz und ein paar Lorbeerblättern in Wasser ab: wann es weich ist, nimmt man es heraus, läßt es abtropfen, macht dann eine weise Sauce von Buttermehl, legt es in die Schüssel, in welcher es angerichtet wird, — man kann es ganz lassen oder in Stücken schneiden — schüttet die Sauce darüber, auch etwas Gewürz daran, und läßt es auf den Kohlen kochen; dann nimmt man das Gelbe von 3 Eiern und etwas süssen Raum, auch eben so viel Wein, und wann es angerichtet werden soll, gießt man es darüber und kostet es nach dem Geschmack.

105. Kälbergekrös in einer Majoransauce.

Man macht es mit diesem eben so, wie vorhin gemeldet: wann es weich ist, so macht man eine Buttersauce, läßt es darin aufkochen und mischt etwas fein geriebenen Majoran daran.

106. Kälbergekrös gebacken.

Wann es weich gekocht und sauber abgetropft ist, so schneidet man Stücke, so viel man will, macht einen Teig von Mehl und Milch, auch ein paar Eiern und etwas Salz, er darf aber nicht zu

dünn seyn, taucht die Stücke darein, und bäckt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

107. Kälbergekrös in einer Weinsauce.

Wenn das Kälbergekrös sauber gewaschen und abgekocht ist, legt man es in eine Kastrole mit etwas guten Wein und Fleischbrühe, Muscatennuß, auch etwas Gewürz und Zitronenschale und einem Stück Butter, röstet es mit etwas Mehl schön gelb, und läßt es aufkochen.

108. Kälberfuß mit einer Sulze.

Man nimmt Kälberfüße, die sauber gepuzt und gewaschen sind, kocht sie in einem neuen Hafen mit Wasser, Weinessig und ein wenig Salz ab; wann die Füße verschaumt sind, läßt man Zitronenschalen, ein paar Lorbeerblätter und ein Stückchen Zimmet mit kochen, und sind die Füße weich, so legt man sie in eine porzellanene Schüßel, nimmt die Beine heraus, und gießt darüber durch eine Serviette die Brühe. Man kann auch den Rand mit allerhand Farben garniren: etwas Petersilie klein gehackt, etwas rothe Rüben, auch ein Ey hart gekocht und jede Sorte allein gehackt, solches nach der Schattirung auf die Füße neben dem Rand gelegt, sieht gar schön aus.

109. Kälberfüße mit Kapern.

Wenn die Füße sauber gepuzt, gewaschen, und weich gekocht sind, so mache man mit Butter schönes Mehl gelb, thue etwas Gewürz, gute

Fleischbrühe, Zitronen, Capern, auch etwas Wein oder Essig daran, und koste es nach dem Geschmack.

110. Eine Sulze von Kälberfuß und Maul.

Das Maul wird mit den Füßen weich gesotten, alle Beine herausgenommen, in ganz kleine Stücklein geschnitten, und etwas Salz, klein geschnittene Zwiebel, gestoßene Nelken und Zitronen damit gekocht. Man kann auch von rothen Rüben kleine Würfelchen schneiden und das Geschnittene damit bestreuen. Dann, wann die Brühe durch einen Durchschlag gegoßen, läßt man sie ein wenig stehen, daß sie klar wird, doch muß sie heiß über das Geschnittene gegoßen werden. Ist es erkaltet, so kann man Essig, Baumöl und Pfeffer daran thun.

111. Ein Hammelschlegel mit Gurken.

Man nimmt einen Hammelschlegel, klopft und wäscht ihn sauber, spickt ihn mit etwas Chalotten oder Salbei, salzt ihn gut, und bratet ihn in der Pfanne im Oefelein recht saftig: dann nimmt man Gurken, die nicht zu groß und schön grün sind, macht in der Kastrole ein wenig Butter und Mehl gelb, gießt gute Fleischbrühe daran, ein wenig Essig und etwas Gewürz; dann schält man die Gurken ab, kocht sie ein wenig in Wasser, thut sie in die zubereitete Sauce mit etwas von der Bratenbrühe, läßt sie aufkochen und gießt sie über den Braten. Wann keine frische Gurken zu haben sind, so kann man auch eingemachte nehmen.

112. Ein Hammelschlegel mit Birn.

Der Hammelschlegel wird eben so zubereitet wie bei vorigem, dann nimmt man gute Birne, schält sie, sezt eine Pfanne mit Schmalz aufs Feuer, melbet die Birne ein, und dampft sie schön aus dem Schmalz, aber nicht auf einmal: wann sie alle fertig sind, so thut man ein Stücklein Zucker, ein Stücklein Zimmet, auch etwas Wein in die Castrole und die Birn dazu hinein, läßt sie durchkochen und richtet sie über dem Schlegel an.

113. Ein Hammelschlegel mit weisen Rüben.

Wann der Schlegel geklopft und sauber gewaschen ist, so wird er mit Chalotten oder Zwiebeln gespickt und schön gelb gebraten; unterdessen schält und dämpft man weise Rüben, solche dürfen aber nur in kleine 4tel geschnitten werden. Wann sie rein gewaschen sind, werden sie eingemelbet und in heissem Schmalz gedämpft, etwas gute Fleischbrühe, auch etwas Gewürz und ein klein Stückchen Zucker dazu gethan. Die Rüben müßen aber schön ganz bleiben, und dürfen in dem Castrole nur geschüttelt werden, hierauf richtet man sie über dem Schlegel an.

114. Eine Hammelkeule auf englische Art zuzurichten.

Man klopfe die Hammelkeule recht mürbe, wässere sie ein, ziehe ihr hernach die Haut ab, und spicke sie mit Salbei und Lorbeerblättern. Dann

bringe man sie an den Spieß und begieße sie einigemal mit siedendem Wasser, und wann sie nur eine Stunde gebraten, so lasse man Butter braun werden, begieße sie so oft damit als man will, und steche mit einem Messer Löcher in die Keule, damit die Butter sich desto besser durchziehe. Nun nehme man den Saft von sauren Pomeranzen, etwas weißen Wein, gestoßne Muscaten, ein klein wenig Pfeffer, und etwas von dem Bratenfett, rühre alles wohl untereinander, nnd begieße die Keule damit. Wann sie gut und mürbe ist, so richtet man sie an, und die Sauce darüber. Chalotten kann man im Bratenfett braun werden lassen, und besonders mit herumgeben. Auch in die Löcher des Bratens kann man gleich im Anfang Chalotten stecken, wovon der Braten einen guten Geschmack bekommt. Man kann auch die Keule ohne alles benannte, sie bloß mit Chalotten spicken, und die Haut darauf lassen.

115. Lammsfleisch in gelben Rüben und grünen Erbsen.

Man nimmt Lammsfleisch, schneidet es nach Gefallen, und kocht es in Wasser mit etwas Salz und einigen Lorbeerblättern, biß es verschäumt; dann schabt und schneidet man die jungen Rüben — wenn sie nicht zu groß sind, so läßt man sie ganz — bricht die Erbsen aus, nimmt auch eine grüne Zwiebel dazu, thut Butter in eine Castrole und die Rüben dazu hinein samt dem Fleisch und den ausgebrochnen Erbsen, läßt solches miteinan-

der dämpfen, auch etwas Muscatennuß daran, und wann alles weich ist, so kann man etwas Semmelmehl darauf thun und auftischen.

Wildpret auf allerlei Art und Geflügel.

116. Einen Ziemer zu braten.

Man häutet und wäscht den Ziemer oder Keule, spicket ihn schön, salzet und bestreut ihn mit allerlei gutem Gewürz, legt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit heissem Schmalz, dann halb Essig halb Wasser daran, auch eine Zwiebel, Lorbeerblätter, etwas Wachholderbeere und ein Stück Brodrinde: so läßt man ihn langsam braten, und ist er etwa alt, so muß man ihn zudecken, daß er von dem Dunst weich wird. Ist er fertig, so treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, thut klein geschnittene Zitronenschalen, ein Stücklein Zucker und ein Glas Wein daran, und läßt sie nochmals aufkochen.

117. Wildpret in einer süssen Sauce mit Rosinen und Mandeln.

Man hacke das Wildpret klein, wasche es, setze es zum Feuer mit etwas Salz, einigen Lorbeerblättern, Wachholdern und einer Zwiebel, lasse es kochen, bis es weich ist; dann lasse man Schmalz in einem Tiegel heiß werden, röste etwas Mehl, und wann es anfängt gelb zu werden, wirft man eine Handvoll zerriebenes schwarzes Brod darunter, röstet es mit, gießt dann von der Wildpret-

suppe etwas daran, auch etwas Wein und ein wenig Essig, klein geschnittene Zitronenschalen, etwas Zucker und gut Gewürz, große und kleine sauber gewaschene Rosinen, und etwas länglich geschnittene Mandeln. Solches läßt man zusamm kochen, gießt es über das Wildpret und richtet es an.

118. Wildpret in einer Olivensauce.

Das Wildpret wird eben so zugerichtet, wie das vorhergehende. Es sey Brat- oder Kochwildpret, so kann man diese Sauce dazu machen. Man puzt und wäscht eine Handvoll Sauerampfer, hackt ihn klein, schweißet ihn in Butter, doch nicht zu lang, damit er schön grün bleibt, gießt etwas Fleischbrühe auch etwas Wein daran, treibt dieses durch einen Durchschlag, dann wieder in die Castrole, und etwas Gewürz und klein geschnittene Zitronen daran; nun brüht man von vier Loth Mandeln die Häute ab, hackt sie klein und thut sie unter die grüne Sauce. Von den Oliven nimmt man die Kerne heraus, schneidet sie voneinander, legt das Wildpret in die Schüßel, und gießt die Sauce darüber. Man kann diese Sauce auch zu dem gebratenen Wildpret geben, und mit den Oliven garniren, welches gar schön aussieht.

119. Schwarzes Wildpret in einer Wachholdersauce.

Das Wildpret wird in Stücklein geschnitten, in einem Tiegel mit halb Essig halb Wasser zugesezt, gesalzen, Zitronen, Nelken, Lorbeerblätter,

Wachholder und etwas schwarzes Brod daran gethan: Solches alles läßt man dämpfen, eine halbe Stunde vor dem Anrichten treibt man die Sauce durch einen Durchschlag, läßt sie dann gar fertig kochen, und bestreut sie mit Zitronen.

120. Schwarzes Wildpret in einer Sulze.

Das Wildpret wird meistens vom Schlegel genommen, mit Weinessig und Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, Zitronen, Nelken und etwas Salz zugesezt; der Hafen oder Tiegel darf aber nicht zu groß seyn, daß es nicht zu viel Brühe giebt. Wann es weich ist, wird es in Stücklein geschnitten in eine tiefe Schaale, ein wenig Zitronenscheiben darauf gethan, die Sauce durch ein Haarsieb darüber gegoßen, hin und wieder grüne Lorbeerblätter auch Roßmarin dazwischen gesteckt, und an einen kalten Plaz gestellt.

121. Schweinskopf in einer Sulze.

Wann der Schweinskopf sauber gewäschen ist, so sezt man ihn zu mit halb Weinessig halb Wasser, etwas Salz, Nelken, Alamodegewürz, Zwiebel, Zitronen, Roßmarin, Lorbeerblättern und ein Paar Wachholder; der Hafen darf aber nicht zu klein seyn, daß er nicht anbrennt. Der Kopf muß lang sieden, wann er eingekocht ist, so gießt man rothen Wein daran, er muß aber zum öftern herum gedreht werden, daß er ganz bleibt, wann er weich ist, und die Haut nicht verlezt, so thut man ihn in ein Gefäs oder steinernen Hafen, treibt die Brühe

durch ein feines Sieb, wann das Fett sauber abgenommen, und gießt sie darüber, jedoch daß solche über den Kopf zusammen geht.

122. Wilde und zahme Tauben einzumachen.

Die Tauben werden sauber gewaschen, in vier Theile geschnitten, in einen Tiegel oder Castrole gelegt, gesalzen, Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben, Alamodegewürz, Nelken, etwas Weinessig und Wasser dazu gethan, solches miteinander zugedeckt, und kochen lassen. Wann sie halb fertig sind, gießt man die Sauce von den Tauben durch einen Durchschlag, dann kommen sie wieder in den Tiegel, und die Sauce wieder darüber nebst einer Handvoll Morgel und Trüffel, die zuvor schon ½ Stunde in Wasser gekocht haben und sauber gewaschen sind, und eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod mit etwas Zucker in heissem Schmalz geröstet, auch ½ Schoppen Wein, die Sauce muß aber hübsch dicklicht seyn. Man kann solche auch bei allerhand Wildpret anwenden.

123. Eingemachte junge Hühner mit einem Pastetenkranz.

Man puzt und wäscht die Hühner recht rein, schneidet sie in vier Theile und legt sie in einen Tiegel, in welchem sich Butter oder heisses Schmalz befindet, dazu eine Zwiebel, Lorbeerblätter, und etliche Zitronenscheiben. So läßt man sie in ihrer eigenen Säure dämpfen, bis sie beinahe verdämpft sind; dann stäubt man sie mit 2. Eßlöffelvoll Mehl ein,

schwingt sie herum, biß sie schön gelb sind, gießt etwas gute Fleischbrühe, nebst einem Glas Wein und etwas Essig daran, so wie auch klein geschnittene Zitronenschalen und Capern. Wenn man sie anrichtet, so sezt man von Butterteig einen Kranz oder Deckel darauf.

124. Kalbfleisch mit Morgeln.

Das Kalbfleisch kann ganz oder in Stücken gehackt seyn; wann es ein wenig gewässert und weiß ist, so salzet man es, läßt Butter in einem Tiegel heiß werden, und legt das Fleisch dazu hinein, läßt es in seiner eigenen Sauce dämpfen, auch etwas Mehl daran gestäubt, und die Morgeln, die man vorhero gewaschen und abgekocht hat, dazu gethan, etwas Fleischbrühe darüber gegossen, und ein wenig Gewürz daran, so ist es fertig.

125. Fleischvögelein von Kalbfleisch.

Vom Schlegel werden 3. Finger breite Stücke geschnitten, solche mit dem Messerrücken geklopft, fein gespickt, gesalzen und gewürzt, mit Bratwürst-Gehäck gefüllt, und solche zusammengerollt, daß das Gespickte aussen her kommt; dann wird Butter in eine Castrole gethan, und die Fleischvögel mit Zitronenschalen und Mark dazu hineingestellt, und so schön dämpfen laßen. Wenn es an Sauce fehlt, so kann man ein Paar Eßlöffelvoll Fleischbrühe daran gießen.

126. Eingemachte Schnecken.

Wann die Schnecken sauber gepuzt und gewaschen sind, so thut man Butter in einen Tiegel, läßt solche mit etwas schönem Mehl aufgehen, dann gute Fleischbrühe, Zitronensaft und Cordemomen daran, und die Schnecken in dieser Sauce dämpfen lassen, bis sie weich sind.

127. Schnecken in Häusern gebraten.

Wann die Schnecken mit Salz 1. Stunde gekocht haben, sticht man sie mit der Gabel heraus, puzet alles, was schwarz ist, davon ab, reibt sie recht mit Salz durch, daß der Schleim davon kommt, und sie dann etlichemal gewaschen, biß sie weiß sind. Die Häußlein müßen durchaus sehr rein gewaschen werden, dann die Schnecken wieder hineingethan, dieselben mit etwas Salz und gutem Gewürz eingesprengt und auf den Rost gebracht, so, daß sie in die Höhe gestellt sind, und mit Butter und Zitronensaft gebraten. Man kann auch mit einem Gehäck von Brüsen oder Kalbfleisch die Häußlein zumachen, daß die Schnecken saftig bleiben.

128. Wasser-Schnepfen, oder Pecasins.

Werden ebenfalls gespickt und so zugerichtet, wie das andre Wildgeflügel.

Vierter Abschnitt.

Von allerlei Saucen über Wildpret und andres Fleisch.

129. Eine Olivensauce über Wildpret.

Man schneide die Oliven entzwei, nehme die Kerne heraus, gieße Wein daran, auch Zucker und Zimmt, und lasse sie kochen.

130. Eine Sauce über Wildpret.

Man nehme 2 Zwiebeln und 2. Aepfel, schäle sie, röste ein Stücklein schwarzes Brod, und thue es zusammen in einen Tiegel, gieße halb Wein halb Fleischbrühe daran, laße es kochen, treibe es durch einen Durchschlag, und thue Cordamomen, Muscatennuß, etwas Zucker, auch wohl gewaschene kleine Rosine, den Saft von einer Zitrone, auch etwas Zitronenbizelein daran, und lasse sie wol kochen.

131. Eine Zitronensauce über Kalbs- oder andere Braten.

Man röste etliche Stücke Semmeln in Schmalz, thue sie in einen Tiegel, gieße etwas Wein und

Fleischbrühe daran, auch Muscatenblumen, Cordamomen, das Gelbe von einer Zitrone mit einem Stücklein Zucker abgerieben, auch den Saft hineingedruckt, und lasse sie kochen.

132. Eine Austernsauce.

Man röste einen guten Löffel Mehl in Butter mit einer Zwiebel schön gelb, gieße etwas Fleisch- oder Bratenbrühe daran, auch die ausgemachten Austern darunter, den Saft von einer Zitrone, etwas gestoßene Nelken, auch etwas Pfeffer, und lasse solches kochen.

NB. Ist sie nicht sauer genug, so kann man auch einen Löffelvoll Weinessig daran gießen.

133. Eine Zwiebelsauce.

Man schneide ein gut Theil Zwiebeln in der Runde, mache etwas Schmalz heiß, röste dieselben schön gelb, — es darf aber keine schwarz brennen — dann gieße man Fleischbrühe und etwas Essig daran, auch ein wenig Gewürz, solches läßt man kochen bis die Zwiebeln ganz verkocht sind, dann treibt man sie durch einen Durchschlag, so ist sie fertig, und ist sehr gut.

134. Eine Polnische Sauce.

Man röstet eine gute Handvoll geriebenes schwarzes Brod in Schmalz schön hart, gießt dann etwas Fleischbrühe und Essig daran, läßt es kochen, bis es ein wenig dick wird, dann gießt man einen Raumlöffelvoll sauren Raum daran, auch ein

Stückchen Zucker, klein geschnittene Zitronen, gestoßene Nelken, Cordamomen, und 2 Eßlöffelvoll Capern, solches alles läßt man kochen, so ist sie fertig.

135. Eine Wachholdersauce.

Man legt ein Stück Brod in einen Tiegel, gießt gute Fleischbrühe daran und läßt es kochen: wann es zusamm gekocht, so thut man gestossene Wachholder daran, treibt die Sauce durch einen Durchschlag und wieder in den Tiegel, gießt etwas Essig und Wein hinein, auch Cordamomen, Muscatenblumen, ein Stücklein Zucker, und etwas Nelken; der Essig muß aber etwas vorschmecken. Man kann diese Sauce über allerlei Gebratenes anrichten.

236. Sardellen Sauce.

Man wäschet und hackt die Sardellen, röstet etwas geriebenes Semmelmehl in Butter nebst den gehackten Sardellen, gießt dann Fleischbrühe daran, drückt den Saft von einer Zitrone hinein, und etwas Gewürz. Wann man sie anrichtet, treibt man sie durch einen Durchschlag.

137. Eine weiße Buttersauce.

Man röstet etwas schönes Mehl in Butter, doch daß es nicht gelb wird, gießt gute Fleischbrühe daran und Muscatennuß; läßt solches kochen und treibt es dann durch einen Durchschlag. Will man

sie gelb haben, so nimmt man das Gelbe von etlichen Eiern und zwirnt die Sauce damit an.

138. Eine Weinsauce.

Man nimmt einen Löffelvoll Mehl, rührt solches mit etwas süssem Raum, und das Gelbe von etlichen Eiern damit ab, nimmt etwas Wein, Zimmt, Zucker und Zitronenschale, und läßt solches, unter beständigem Rühren, kochen.

139. Eine Weichselsauce.

Man nimmt gedörrte Weichseln, so viel man vonnöthen hat, stößt sie samt den Kernen im Mörsner, und sezt sie mit etwas Wasser, einem Stück Semmel, nebst einem Stück Zucker zum Feuer, und läßt sie gut kochen; dann treibt man sie mit Wein durch einen Durchschlag, thut Zitronen und Nelken daran, und läßt sie damit kochen, sie darf aber nicht zu dünn seyn. Man macht sie auch von frischen Weichseln und Kirschen, aber die Kerne muß man herausnehmen, und allein stoßen. Man kann sie über Pudings und allerlei süße Mehlspeisen anrichten.

140. Eine Hiefensauce.

Die Hiefensauce wird wie die Weichselsauce gemacht; man muß aber diese Sachen zuvor in Wasser kochen lassen, und mit Wein durch einen Durch-

schlag treiben, weil diese Früchte, wenn man sie gleich mit Wein zusetzen würde, gar viel Zucker erfordern.

141. Eine grüne Sauce.

Man wäscht und hackt eine Handvoll Sauerampfer und schweißet ihn in Butter, aber nicht zu lange, daß er grün bleibt, dann gießt man gute Fleischbrühe daran und läßt sie kochen, und treibt sie durch einen Durchschlag wieder in den Tiegel; sodann hackt man eine Handvoll Pistazien, von denen zuvor in Wasser die Haut abgebrüht ist, thut sie, nebst Cordamomen, Muscatennuß, und den Saft einer Zitrone darunter, schneidet Oliven, nimmt die Kerne heraus, und mengt sie gleichfalls hinein, und läßt dann alles ein wenig, aber nicht lange, kochen. Diese Sauce kann man zu Wildpret und allerlei braun Gebratenen geben.

142. Eine Sauce von Rosinen und Mandeln.

Man röstet etwas Mehl in Schmalz, wenn es gelb werden will, röstet man damit eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod, gießt gute Fleischbrühe, etwas Essig und Wein daran, auch Zimmet, Nelken, Cordamomen, Zitronen und Zucker, solche läßt man, mit einer Handvoll großen und kleinen Rosinen, auch etwas abgeschälten und länglich geschnittenen Mandeln untereinander kochen. Man kann diese Sauce über Ochsenzungen oder anderes Fleisch geben.

Saucen über allerlei wildes und zahmes Geflügel, so gedämpft oder gebraten ist.

143. Von Johannisbeeren.

Man thue abgepflückte Johannisbeere in einen Tiegel, gieße Wein daran, ein Stück Zucker, Zimmet, Zitronenschalen, und ein Stück Semmel, lasse es kochen, und treibe es dann durch einen Durchschlag über das gedämpfte oder gebratene Geflügel, lege auf den Rand Sträuschen von schönen frischen Johannisbeeren, und streue etwas Zucker darauf.

144. Vom Meerrettig.

Wann der Meerrettig sehr scharf ist, so darf man nur die Fleischbrühe recht fett nehmen und mit einem gut Theil Mehl vermischen.

145. Hühner mit Mandeln und Meerrettig.

Wann die Hühner gehörig gekocht sind, so nehme man sie heraus, thue in den Tiegel zu der Hühnerbrühe geriebenen Meerrettig, etwas geriebenen Mandel, Brod, und gestoßene Muscaten mit einem Stückchen Butter, lege die Hühner wieder dazu, und lasse es aufkochen. Man muß es aber nicht lange kochen lassen, sonst verliert der Meerrettig seinen Geschmack.

Fünfter Abschnitt.

Von allerlei Gemüsen, wie dieselben auf verschiedene Arten zugerichtet werden.

Rüben, Zuckererbsen, Bohnen, Weißkraut ꝛc. muß alles, wann es rein gewaschen, im Tiegel oder Castrole in heissem Schmalz oder Butter gedämpft werden.

146. Bohnen.

Nicht zu alte Bohnen werden länglich geschnitten und in heißem Schmalz gedämpft, man salzt sie gleich, auch eine Zwiebel läßt man eine Weile mit dämpfen, dann nimmt man sie wieder heraus, weil sie sonst die Grüßung von den Bohnen oder den herben Geschmack an sich zieht. Man gießt darauf etwas Fleischbrühe daran, und wenn sie beinahe fertig sind, hackt man Petersilienkraut, auch etwas geriebenes Semmelmehl und Muscatennuß daran. Die Sauce aber muß ganz kurz seyn.

147. Zuckererbsen.

Werden gleichfalls so zugerichtet, auch gelbe Rüben; weise Rüben aber kann man mit jungen Tauben, oder mit einer Ente, auch Feldhühnern dämpfen: will man sie braun haben, so läßt man in heißem Schmalz etwas Zucker braun werden, gießt ihn darauf, und schüttelt sie herum, auch etwas Fleischbrüh und Mehl mit angestäubt.

148. Blumenkohl.

Der Blumenkohl darf im Puzen nicht zu klein geschnitten werden; denn wenn er im Brühen etwas zu weich wird, so fallen die Blumen auseinander. Man macht eine weise Sauce mit Butter, schönem Mehl und etwas Fleischbrühe, thut Muscatennuß darein, und läßt ihn aufkochen.

149. Artischocken.

Die Artischocken werden in einem grosen Hafen sehr weich gekocht, und die Spitzen von den Blättern abgeschnitten; dann wann sie weich sind, so nimmt man den Pelz davon heraus, macht eine gute dickliche Buttersauce mit Muscatenblumen oder Nuß, bringt sie auf eine Schüssel und gießt so viel Sauce in jede Schotte, als sie erlaubt, und läßt sie dann auf Kohlen etwas anziehen.

150. Gefüllte Kohlrüben.

Man nimmt mittelmäßige Kohlrüben, schält sie in der Runde ab, läßt aber oben etwas grüne

Blätter daran, brühet sie weich, und wann sie verkühlt sind, schneidet man die Deckel ab, höhlet sie aus, salzet sie und machet eine Fülle von dem ausgehölten, mit etwas Braten oder Schweinfleisch, auch geröstetem Semmelmehl und etwas Gewürz, füllt sie damit mit einem Löffel an, und wenn sie voll sind, thut man den Deckel wieder darauf, dämpft sie in einer dünnen Buttersauce gar fertig, und wenn man sie anrichten will, gießt man die Sauce darüber. Zur Garnirung auf den Rand kann man länglicht, kleine Finger dicke Semmeln schneiden, mit ein wenig Milch angefeuchtet und etwas gesalzen, dann etliche Eier abgeschlagen, die Semmel darunter gethan, und mit den Eiern in heißem Schmalz gebacken, und so werden sie wie ein Kränzchen subtil auf den Rand gelegt.

151. Gefülltes weiß Kraut.

Man nimmt einen Kopf weiß Kraut, sticht den Torschen aus, macht die Blätter inwendig heraus, so daß die Blätter nicht voneinander fallen, dann hackt man das ausgenommene, und noch etwas dazu, mit einer Zwiebel, klein, dämpft es in einem Tiegel oder Castrol, und wann es beinah weich ist, thut man es in eine Schüssel, etwas Fleisch oder Braten darunter, noch etwas geriebenes Semmelmehl, Muscatennuß, auch etwas Salz, bringt solches dann in den ausgeblätterten Krautskopf, legt ein Blatt darauf, bindet es gut mit Schnüren, und dämpft es in einer Bratpfanne oder Tiegel mit einem Deckel in heissem Schmalz,

es muß aber nachgesehen werden, daß er nicht anbrennt. Man kann auch Krebsbutter, oder geröstetes Semmelmehl darauf thun. Sollte die Sauce mangeln, so gieße man etwas Fleischsuppe daran.

152. Gelbe Rüben, wie man sie in Ostfriesland bereitet.

Man schabt gelbe Rüben so viel man nöthig hat, kocht sie ganz in einem Hafen mit Wasser und etwas Salz, und wann sie weich sind, so nimmt man sie heraus, läßt sie ein wenig verkühlen, so daß man sie in der Runde schneiden kann. Nun macht man von Butter und weissem Mehl, etwas Fleischsuppe und Essig, auch Muscatennuß und fein gehackten Petersilienkraut eine Sauce, und legt die ohngefehr klein Finger dick geschnittenen Rüben hinein, und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen. Wenn man sie anrichten will, seihet man das Gelbe von 2. Eiern mit etwas kalter Fleischbrühe oder Wasser ab, und gießt es in die Rüben. Die Pläzchen müßen schön ganz bleiben.

153. Weißkraut gedämpft.

Man schneidet die Köpfe, wenn sie nicht zu groß sind, in 4 Stücke, nemlich so viel man nöthig hat, wäscht sie sauber, legt sie in eine Schüssel, gießt kochend Wasser darauf, deckt es zu und läßt es eine Weile stehen; hernach thut man Schmalz

in einen Tiegel, und wann es heiß ist, drückt man das Kraut rein aus und legt es hinein, nebst einer ganzen Zwiebel, salzet es, und läßt es mit etwas Fleischsuppe dämpfen, giebt etwas Muscatennuß daran, und wann es beinahe weich ist, streut man etwas Semmelmehl darauf, damit die Sauce nicht zu dünn wird.

154. Würsching Küchlein.

Man nimmt schönen Würsching, (Herzleins-Kohl) puzet das Grüne ab, schneidet die Ribben heraus, wäscht ihn sauber, und bringt ihn in einen Hafen mit Wasser, auch etwas Salz und Fett daran, läßt ihn kochen bis er weich ist, und dann in einem Durchschlag wohl abtropfen; wann er etwas verkühlt, so drückt man das Wasser sauber davon ab, schneidet ihn auf einem Bret etlichemal mit dem Messer durch, legt ihn dann in eine Schüssel, und thut etwas geriebenes Brod und ein gut Theil Muscatennuß daran, rührt 2 oder 3 Eier, je nachdem man viel oder wenig vonnöthen hat, mit durcheinander, macht mit der Hand runde Küchlein, drückt sie etwas breit, bestreut den Deckel mit etwas Mehl, wo man sie darauf legt, auch die Küchlein bestreut man mit etwas Mehl, dann thut man Schmalz in eine Bratpfanne, und läßt sie langsam backen, und wann die untere Seite gelb ist, so wendet man sie um. Sind sie gebacken, so legt man sie in eine flache Schüssel, macht eine weise Buttersauce darüber, und läßt es auf Kohlen ein wenig aufkochen, das Gelbe von 2. Eiern wird mit der Sauce,

nebst einem guten Theil Muscatennuß abgerührt und darüber gegoßen.

155. Spargel.

Wann der Spargel gekocht ist, legt man ihn in der Schüssel nach der Art herum, und macht eine weiße oder gelbe Buttersauce darüber. Man kann auch gebackene junge Hühner oder Tauben hineinschneiden und darauf legen.

156. Spargel mit Teig umwunden und gebacken.

Man nimmt hiezu den größten Spargel, puzt ihn und schneidet das Grüne bis auf das Weisse ab, und kocht ihn in Wasser und Salz ziemlich weich; dann nimmt man ihn heraus und legt ihn in ein Sieb, daß es rein ablauft. Nun macht man einen Teig von Mehl, Milch, einigen Eiern, ein wenig Zucker, gestoßenen Muscatenblumen und einem Stückchen Butter, taucht den Spargel hinein, und backt ihn in geschmolzener Butter. Wann er gelblich geworden ist, nimmt man ihn heraus, und bestreut ihn mit etwas Zucker und Zimmet.

157. Scorzaneer.

Wenn man sie geschabt hat, so muß man sie in laues Wasser mit etwas Essig und Mehl legen, damit sie weis bleiben, wann sie weich gekocht sind, läßt man sie in einer weisen Buttersauce aufkochen und reibt Muscatennuß daran.

158. Sauerkraut mit Wein.

Wenn etwa das Kraut von der Tonne zu sauer ist, so wäscht man es ein wenig, und sezt es mit guter Fleischsuppe zu; wann es weich ist, gießt man die noch habende Brühe ab, thut Butter in einen Tiegel, das Kraut dazu hinein, und läßt es in Wein durchdämpfen. Man kann auch von einem Karpfen den Roggen, wenn er etwas gesotten, darunter thun.

159. Portulack zu kochen.

Man zupfet die Blätter ab, denn er hat rothe dicke Stiele, kocht ihn in Wasser, er ist aber gleich weich, und wann er weich ist, läßt man ihn in einem Durchschlag wohl ablaufen, und dann in einer Buttersauce aufkochen.

160. Cartong.

Ist ein sehr gutes Gemüs, es hat weiße dicke Stengel und ist stachlicht. Die Haut wird herunter gezogen und in Stücklein geschnitten, in Wasser weich gesotten, und in einer Buttersauce aufgekocht.

Sechster Abschnitt.

Von allerlei Auflagen auf Gemüse.

161. Französische Rasiolen.

Man nimmt Schweins- oder anderes Fleisch, kocht es ein wenig, hackt es dann klein, dämpft es in Butter, und thut etwas Wein, den Saft von einer Zitrone, auch etwas Schalen, Cordamomen und Muscatenblumen daran: wann es weich ist, läßt man es verkühlen und macht folgenden Teig: Man nimmt 2. Hände voll feines Mehl, 2. Eier, 3. Eßlöffelvoll sauren Raum und etwas Salz, macht solches zu einem Teig, dreht ihn mit dem Nudelholz aus, doch nicht zu dünn, legt dann von dem Gehäck einen guten Eßlöffel voll auf den Teig und bedeckt dasselbe damit, schneidet auf der Seite den Teig ab und dreht ihn mit den Fingern fest zu, daß keine Füll herausdringen kann, und so fährt man fort, bis es gar ist, dann bäckt man sie aus heissem Schmalz schön gelb, sie nehmen aber kein Fett an. Man kann sie auf alle Gemüse legen, und sind sehr gut.

162. Ravelete.

Diese werden von kalten Braten oder sonstigen Fleischspeissen gemacht; man hackt es fein, legt es in eine Schüssel, gießt etwas Wein und Fleischbrühe daran, etliche Eier, auch von allerlei Gewürz, klein geschnittene Zitronen, etwas geröstetes Semmelmehl, auch etwas Salz. Dann macht man mit der Hand runde Küchlein, druckt sie etwas breit in der Größe wie ein Tassenkopf, bestreut sie mit ein wenig Mehl und bäckt sie in der Bratpfanne mit ein wenig Schmalz. Wann sie schön gelb sind, so nimmt man sie heraus; sie dürfen aber nicht zu lange backen, damit sie nicht trocken werden.

163. Bratwürstlein.

Man nimmt Semmeln, so viel man vonnöthen hat, schneidet und weichet sie in guter Milch ein, drückt sie dann wieder wohl aus, legt sie in eine Schüssel und thut weich gekochte und fein gehackte Morgeln darunter, auch von allerlei gutem Gewürz, etwas Salz und einige Eier. Dann macht man Fingerlange Würstlein, (sie müßen aber so dick seyn wie die Bratwürste) und taucht sie in zerklopften Eiern ein, bestreut sie mit geriebenen Semmeln, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

164. Gebackene junge Hühner.

Wenn die Hühner sauber gebrüht sind, so schneidet man sie in vier Theile, salzet sie gut, taucht sie in feines Mehl ein, und bäckt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

165. Gebackene Tauben.

Die Tauben müßen vorher etwas gekocht werden, sonst werden sie nicht schön: wann sie verkühlt sind, so salzt man sie noch ein wenig, taucht sie in zerklopften Eiern ein, bestreut sie mit Semmelmehl, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

166. Hirnschnitten.

Man kocht das Hirn ein wenig, und wann es etwas kalt ist, so hackt man es, röstet etwas geriebenes Semmelmehl in Butter, ein Paar Eier und etwas Gewürz daran, streicht die Masse auf Semmelscheiben, taucht sie in zerklopften Eiern ein, bestreut sie mit zerriebenen Semmeln, und bäckt sie aus heissem Schmalz.

167. Gebackenes von Semmeln.

Man schneidet von einer Semmel Finger lange dicke Stücklein, besprengt sie mit guter Milch, schlägt dann etliche Eier ab und gießt sie darüber, auch etwas gutes Gewürz, bächt solches in heissem Schmalz, und nimmt es mit einem feinen Löffel heraus. Man kann es wie ein Kränzlein auf Gemüße legen.

168. Carmonade.

Die Carmonad von Kalbs- Schöpsen- oder Schweinfleisch werden mit dem Messer recht ge-

klopft, sauber gewaschen, und die Beine weggehauen, es darf nur die einzige Ribbe seyn, und vom Bein wird die Haut abgelöst und das Fleisch alles zusammen geschoben, daß es wie ein Thaler groß wird, dieses wird gut gesalzen, in zerlassenen Butter eingetaucht, mit geriebenen Semmeln bestreut, nnd auf dem Rost mit Butter und Zitronensaft gebraten.

169. Französische Carmonade.

Man schneidet von den übrigen Kalbs- oder Hammelbraten Hand breit und lang dünne Stücklein, klopfet sie etwas, taucht sie in zerlassenem Butter ein, bestreut sie mit gutem Gewürz, gehackten Petersilie und geriebener Semmel, wickelt sie zusammen wie eine Rolle, steckt sie mit einem Spänlein zusammen und bratet sie in einem mit Butter bestrichenen Papier und mit Zitronensaft auf dem Rost. Es ist eine sehr gute Auflage auf Gemüse.

Servelatwürste, Braunschweigerwürste, Bratwürste, geräucherte Zungen und Pommerische Gänse kann man auch zur Auflage auf Gemüse geben.

Siebenter Abschnitt.

Allerlei Mehl- und Eierspeisen.

170. Abgerührte Klöße.

Man nimmt ¼ Pfund Schmalz, rührt es ½ Stunde, dann schlägt man 6. Eier, eines nach dem andern hinein, dann 5. Eßlöffel voll Milch, etwas Salz, Muscatennuß und ½ Mas Gries: solches durch einander gerührt, einen Eßlöffel in heißer Fleischbrühe eingetaucht, und die Klöße eingelegt und ½ Stunde kochen lassen. Sie werden sehr schön.

171. Hirs-Klöße.

Eine Maas Hirs wird mit siedendem Wasser wohl abgebrüht, dann in der Milch ganz dick kochen lassen, heraus gethan und etwas verkühlen lassen: nun rührt man ¼ Pfund Schmalz oder Butter ab, schlägt 6. Eier eines nach dem andern daran, schneidet unter den Hirs ein gut Theil Semmeln würfelich, röstet sie in Schmalz, und mengt sodann alles untereinander, der Teig muß aber recht dick seyn, und dann in das kochende Wasser eingelegt.

172. Speck-Klöße.

Man schneidet einen guten Theil Speck, auch ein gut Theil Schinken würfelich und röstet es, dann ein gut Theil würfelich geschnittene Semmeln: wann solches alles geröstet, so macht man einen Teig wie zu den Mehlklößen, thut den Speck nebst den Semmeln darunter und legt es in kochendem Wasser ein.

173. Braunschweiger-Klöße.

Man schneidet einen guten Theil Semmeln, weicht sie in ganzer Milch ein; die Hälfte wird würfelich geschnitten und in Schmalz geröstet, die Milch von den eingeweichten Semmeln ablaufen lassen, einige Eier daran geschlagen, auch Salz und Muscatennuß, solches unter anderthalb Maas Mehl gethan, untereinander vermischt, und in das kochende Wasser eingelegt.

174. Fleisch-Klöße.

Man nimmt ohngefehr 2. Pfund Rindfleisch, hackt es mit etwas Speck oder Mark klein, röstet ein gut Theil geriebene Semmeln in Schmalz, dann etliche Eier, auch etwas Salz und Muscatennuß, mengt solches alles wohl untereinander, legt es in siedendes Wasser ein, und läßt es anderthalb Stund kochen.

175. Lungen-Klöße.

Man kocht eine Kälberlunge in Wasser weich, hackt sie ganz klein und thut darunter einige Eier,

Butter, Milch, gestoßene Muscatenblumen, große und kleine Rosinen, und so viel geriebene Semmeln, auch etwas Mehl, daß es ein gehöriger Teig wird. Davon macht man runde Klöße, bratet sie in Butter, und macht eine Brühe von Wein, Zucker, Zimmet, und zerschnittener Zitronenschale. Wann die Klöße angerichtet sind, so gießt man die Brühe darüber.

176. Käs-Klöße.

Man reibe Parmesan Käs und alte Semmeln, rühre darunter einige Eier, gestoßene Muscatenblumen und Butter, und mache daraus Klöße. Dann nehme man etwas geriebenen Käs und Butter, thue es in Fleischbrühe, lasse dieses woh aufkochen, lege die Klöße hinein, und gebe sie mit der Brühe auf.

177. Rosinen-Klöße.

Man nimmt kleine Rosinen, wäscht und trocknet sie rein ab, hackt sie mit abgezogenen Mandeln ganz klein, und besprengt es mit Wein. Man röstet dann in Würfel geschnittene Semmeln in Butter braun, thut sie in eine Schüssel, rührt dies zerhackte mit einigen Eiern, Mehl, gestoßenen Muscatenblumen, und etwas geschnittener Zitrone wohl untereinander, macht Klöße davon, und bratet sie in Butter. Man macht eine Brühe von etwas Wein, Zucker, Zimmet, und einigen Eiern, und richtet sie über die Klöße an.

178. Kraut- oder Kohlklöße.

Man nimmt von dem guten weißen Kohl, der nicht zu viel Strünke hat, die besten Blätter, hackt sie recht klein, besprengt sie mit Salz, und läßt sie so eine Weile durchziehen und drückt dann die Brühe ab. Hierauf nimmt man geriebene Semmeln, zerlassene Butter, einige Eier, Milch, gestoßene Muscatenblumen, und rührt es wohl untereinander, macht Klöße daraus, wälzt sie in Mehl herum, sezt Fleischbrühe auf, und legt, wann sie kocht, die Klöße hinein. Die Brühe kann man mit einem Ei abquirlen, oder etwas zerschnittene Zwiebeln und Petersilie daran thun.

179. Klöße von Birnen.

Man schält gute Birne, hackt sie ganz klein, nimmt dazu etwas klein geschnittene Mandeln, in Butter geröstete Semmeln, einige Eier, und etwas Zucker, auch kleine Rosinen und etwas Mehl, und rührt alles wohl untereinander: davon macht man kleine Klöße und bratet sie in Butter, oder kocht sie in Wasser. Eine Brühe dazu macht man von Wein, Zucker, Zitronen-Scheiben und einigen Eiern, und richtet sie über die Klöße an.

180. Schwimmende Butter-Klößchen.

Man rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 2. Eierdottern ganz zu Schaum, thue hiezu so viel geriebene Semmel, als nöthig ist, und gestoßene Muscatenblumen, forme hievon runde Klößchen, wälze sie

in Semmelkrummen herum, und koche sie mit Fleischbrühe.

181. Klöße von Blumenkohl.

Man nimmt bloß das Krause vom Blumenkohl und kocht es in Wasser weich; dann hackt man es ganz fein, thut dazu etwas Butter, gestoßene Muscatenblumen, geriebene und in Butter geröstete Semmeln, und einige Eier, rührt alles wohl untereinander, macht Klöße daraus, und kocht sie in Fleischbrühe. Man macht nun eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Butter, gestoßenen Muscatenblumen und einigen Eierdottern, und richtet sie über die Klöße an.

182. Klöße von Reis.

Der Reis wird mit kochendem Wasser abgebrüht, und mit Fleischbrühe halb weich gekocht; dann bratet man geriebene Semmeln in Butter braun, rührt es mit einigen Eiern und gestoßenen Muscatenblumen wohl untereinander, macht daraus Klößchen und kocht sie in Fleischbrühe.

183. Gebachene Nudel.

Man macht einen Nudelteig, dreht ihn schön aus, schneidet ihn Fingerlang, und läßt ihn in Wasser ein wenig kochen, salzt ihn auch etwas; hierauf wird er in einen Durchschlag gethan, damit das Wasser sauber davon kommt, alsdann ein Schart mit Butter geschmiert, ein Theil klarer Zucker und Zimmet mit 6—8. Eiern und etwas feinem Mehl

in ½ Mas süssen dicken Raum angerührt und ganz subtil untereinander gemacht, und in dem Schart im Oefelein gebacken, Zucker und Zimmet darauf gestreut und mit dem Schart aufgetragen.

184. Maultaschen.

Man macht ebenfalls einen Nudelteig; wann er ausgedreht ist, so röstet man Gries mit einer Handvoll Peterßlie, auch so viel Schnittlauch und Gundelrüben mit dem Gries in heissem Schmalz; wann es geröstet ist, so salzt man es ein wenig, theilt es auf Pläze ein, legt es eine Hand breit zusammen, schneidet viereckige Stückchen, drücket sie oben gut zusammen, kocht sie in der Fleischbrühe oder in Wasser, und röstet geriebene Semmeln oder braune Butter darüber.

185. Krebsstrudel.

Man nimmt feines Mehl, rührt dasselbige mit Milch und etlichen Eiern an, macht einen dünnen Teig, und bächt Amuletten so groß als ein zinnerner Teller, sie müßen aber schön dünn gebachen seyn: hernach siedet man Krebse, bricht sie aus, stößet sie mit einem Stück Butter im Mörsner, und röstet sie, bis der Butter schäumt; dann gießt man Fleischbrühe daran und läßt es kochen. Die Krebsschwänze, nebst ein paar mit gekochten Kälberbrüsen werden fein gehackt, Muscatenblumen und anderes gutes Gewürz, auch von dem vorbenannten Krebsbutter ein wenig darunter gethan: solche Masse wird auf die Amuletten gestrichen, zusam-

men gerollt, der vorbenannte Krebs-Bouillon durch den Durchschlag getrieben, und die Strudel darinn auf der Kohlen in einem Tiegel aufkochen lassen.

186. Raumstrudel.

Es werden eben solche Amuletten gebachen, wie vorhin bemeldet: zu der Fülle nimmt man ein gut Theil geriebene Semmel, oder geriebenes mürbes Brod, eine Handvoll kleine sauber gewaschene Rosinen, eben so viel Mandeln, auch Zucker und Zimmet, rührt solches mit guten süssen Raum an, es muß aber wie ein dicker Brei seyn, legt auf jede Amulette 2. Löffelvoll von der Masse, solche zusammen gerollt und im Zinn mit Raum, Zucker und Zimmet auf Kohlen aufkochen lassen.

187. Ein Zinabrey.

Man nimmt einen Eßlöffelvoll feines Mehl, solches mit etwas süssen Raum (ohngefehr ½ Ms) dann 6. Eier, das Gelbe von einer Zitrone mit Zucker abgerieben, solches alles fein abgeschlagen, dann das Zinn mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan, oben Kohlen aufgeleget, und dasselbe aufziehen lassen. Wenn es den Deckel aufhebt, so ist es fertig, dann Zucker und Zimmet darauf gerieben und auf die Tafel gegeben.

188. Ein Aufgezogenes von Reis.

Man nimmt zu einer großen Maas Milch ½ Pfund etwas im Mörsner gestoßenen Reis, kochet solchen, wann er zuvor mit siedendem Wasser einige-

mal gewaschen ist, in der Milch weich, wann er gekocht hat, so gießt man ihn auf ein Geschirr, daß er ein wenig verkühlt, rührt dann ¼ Pfund Butter schön ab, schlägt 6. Eier eins nach dem andern hinein, 6. Loth gestoßene Mandeln, das Gelbe von einer halben Zitrone mit 4. Loth Zucker abgerieben, dann von dem gekochten Reis einen Löffelvoll nach dem andern hinein gethan, einen Ringform mit Butter geschmiert, die Massen hinein gethan, mit Zucker und Zimmet bestreut, und in dem Oefelein gebachen. Wann man es aufträgt, so wird eine Serviette um den Form gethan.

Aufgezogenes von Gries und Mehl wird auf die nemliche Art gemacht.

189. Bairische Krapfen.

Man rühre 8. Loth Butter recht gut ab, schlage 3. Eier eins nach dem andern hinein, dann 4. Dottern jedes gut zerrührt und 1. Mas Mehl nebst ein wenig süssen Ram darunter, 2. Löffelvoll Heffen und das nöthige Salz, decke solches zu, und lasse es an einem warmen Ort gehen, streue ein wenig Mehl auf ein Nudelbrett, drehe den Teig Fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Fleckchen aus, fülle Johannisbeer, Weichsel oder Aepfel darauf, bestreiche den Rand mit Eiern, decke noch ein Blätchen darauf, und lasse ihn noch ein wenig gehen; dann bache ihn in heissem Schmalz und bestreue ihn mit Zucker und Zimmet.

*

190. Haasenöhrlein.

Man nimmt schönes Mehl, salzt es, gießt etwas sauren Ram und etliche Eier daran, macht einen nicht zu festen Teig davon, drehet ihn Messerrucken dick aus, rädelt viereckige Stücklein, und bacht sie aus heissem Schmalz.

191. Wiener Galatschen.

Man rührt ½ Pfund Butter mit 2. ganzen Eiern und 2. Dottern ab, thue 2. Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, von einer halben Zitrone die Schale klein geschnitten, auch ein wenig Zimmet daran, arbeite den Teig auf einem Nudelbrett wohl ab, mache ein Laiblein daraus, und seze ihn zugedeckt in den Keller, daß er kalt wird. Dann lege einen Bogen Papier auf ein Blech, drehe den Teich Fingerdick aus, steche mit einem Trinkglas runde Pläzchen aus, lege sie auf das Papier, bestreiche die Galatschen mit Eierdottern, bestreue sie mit gehackten Mandeln und Weinbeeren, und bache sie in der Röhre.

192. Ganze gebachene Aepfel.

Man schält gute Bosdorferäpfel, schneidet oben ein Pläzchen ab, und sticht den ganzen Butzen heraus, füllt sie dann mit fein gehackten Mandeln, gerösteten Semmeln, kleinen Rosinen, Zucker und Zimmet, feuchtet sie mit ein wenig Wein an, und füllt die Aepfel damit ein, steckt sodann die Pläzchen darauf, und steckt sie mit einem recht

feinen Hölzchen an, klopft dann Eier ab, kehret die Aepfel darinnen um, bestreut sie mit Semmelmehl, und bächt sie in heissem Schmalz langsam heraus, daß sie eine schöne Farbe bekommen. Wenn man will, kann man eine Wein-Sauce darüber machen. Ehe sie zu Tisch gebracht werden, zieht man die Hölzchen heraus und steckt länglich geschnittene Mandeln dafür hinein.

193. Bettelbrod.

Man rührt 8. Eier und 4. Dottern in einem reinen Hafen $\frac{1}{4}$ Stunde ab, rührt fein gestoßene Mandeln, von einer halben Zitrone die Schale fein geschnitten, und eine kleine Tasse gestoßenen Chocolade darunter, schmiert ein Reifblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, füllt den Teig darein, und bächt ihn langsam in der Röhre, läßt ihn dann auskühlen, schneidet dünne Schnizchen daraus, bestreicht sie mit einem Eis von Zucker und Eierschaum, und läßt sie auf dem Blech in der Röhre trocknen.

194. Brandteig.

Man schütte 12. Loth Weizenmehl in eine tiefe Schüssel, siede $\frac{1}{4}$ Maas süssen Raum und gieße ihn an das Mehl, rühre es durcheinander, brenne ein Hühnerei groß Schmalz darein, und rühre es nochmals gut ab, schlage 6. Eier, die nicht zu kalt sind, eins nach dem andern daran, zerrühre sie wohl, salze sie ein wenig, und reibe eine Zitrone auf Zucker ab und mische ihn darunter. Wenn der Teig

zu dick wäre, so kann noch ein Ei genommen werden, man sorge aber dafür, daß derselbe nicht zu kalt wird, damit er schön läuft. Man gebraucht ihn zu verschiedenen Speisen, gebachenen Fröschen, Zwetschgen- Aepfel- Windküchlein.

195. Gebachene Zwetschgen.

Man siede die Zwetschgen so, daß man die Kerne heraus nehmen kann, und stecke dafür abgezogene Mandelkerne hinein, drücke die Löcher zu, und mache den vorhin bemeldten Brandteig, thue die Zwetschgen darinnen umkehren, bache sie aus heissem Schmalz, und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

166. Mandellaiblein.

Man rühre Butter wohl ab, schlage Eierdottern darein, menge dazu gestoßene Mandeln, Zucker, klein geschnittene Zitronenschalen, schönes Mehl und etwas Heffen, mache einen Teig wie zu einem Gugelhopfen, formire kleine Laiblein daraus, lasse sie gehen, bestreiche sie mit Eierweis, streue Zucker und Zimmet darauf, lege sie auf ein Blech, und bache sie in der Röhre schön gelb.

197. Gugelhopfen in Schmalz gebachen.

Wann man einen übrig gebliebenen Gugelhopfen hat, so schneide man Fingerdicke Stücken herab, lege sie in eine flache Schüssel, schlage 3. Eier mit einer Coffeeschale voll süssen Raum ab und einen Löffelvoll Zucker dazu, gieße solches über die

in der Schüssel befindlichen Stücke, daß sie ganz angesogen werden, sodann bache man sie schnell aus heissem Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und trage sie auf, man kann auch eine Wein- oder andre Sauce darüber machen.

198. Compot von Aepfeln.

Man schäle Borsdorfer Aepfel rein ab, zerschneide sie in 4. Theile und die Butzen heraus, lasse sie mit Zitronenschalen, Zucker und etwas Wein dünsten, daß sie weich wie Mus werden vermische sie mit Johannis- oder Weinbeeren und thue es in eine Salatschale.

199. Compot von Apricosen oder Pfersichen.

Diese werden gemacht wie nachfolgende von Zwetschgen, nur werden die Apricosen und Pfersiche nicht abgehäutet, wohl aber von den Kernen befreit.

200. Compot von grünen Zwetschgen.

Man ziehe von grünen recht reifen Zwetschgen die Haut ab, löse die Kerne aus, hacke das Fleisch klein, bringe sie in ein Castrol mit etwas Wein, Zimmet, und auf einer Zitronenschale abgeriebenen Zucker, lasse alles zusammen gut dämpfen und thue es auf eine Schaale.

201. Compot von gedörrten Zwetschgen.

Man siede gedörrte gutgewaschene Zwetschgen weich, löse die Kerne heraus und hacke sie klein,

bringe sie in eine Schaale, und rühre fein gestoßene Nelken, Zimmet, Zitronen klein geschnitten, kleine Rosine, auch etwas Wein daran. Man kann allerlei Torten damit belegen.

202. Compot von Erd- und Hohlbeeren.

Man bringe die vorher gereinigten Beere in ein Castrol, und thue dazu Wein, Zucker und Zimmet, lasse es zusammen weich sieden und dicklicht werden, und dann verkühlen. Von Hohlbeeren aber kann der Zimmet wegbleiben.

203. Compot von Kirschen.

Man dünste gereinigte Kirschen mit etwas Wein und auf Zitronenschalen abgeriebnem Zucker auf Kohlen, rühre dann Semmelmehl darein, lasse es gut verkochen und gieße es auf eine Salatier. Man kann es warm oder kalt geben.

204. Compot von Weichseln.

Man dünste gereinigte Weichsel mit so viel Wein, daß er über die Weichsel gehet, gebe ganze Nelken, Zimmet und auf Zitronen abgeriebenen Zucker darunter, und lasse es auf Kohlenfeuer zwei Stunden lang dünsten, gieße es dann auf eine Schaale und nehme Nelken und Zimmet heraus. Man kann es warm und kalt geben.

205. Ein Pudding.

Man nimmt ordinaire Semmeln, weicht sie in Milch ein, daß sich alle Milch in die Semmeln zieht,

und rührt, wann die Semmel genug geweicht ist, es ganz klein. Dann thut man etwas gewaschene große und kleine Rosinen, Zucker, in Würfel und länglich geschnittene Zitrone, ein klein wenig Zitronat, und so viel Eier dazu, daß es, wenn es wohl untereinander gerührt ist, eine dicke Masse wird. Man bestreicht alsdann eine Serviette mit Butter, thut das Gemengte hinein, nimmt die Serviette wohl zusammen, bindet sie mit Bindfaden fest zu, und kochet es wenigstens 1½ Stunde in Wasser. Dann nimmt man es heraus, thut es in einen Durchschlag, damit das Wasser abläuft, macht eine Brühe von halb Wein halb Wasser, Zitrone, Zucker und Zimmet, quirlt sie mit einigen Eierdottern ab, und richtet sie über den Klos an. Es ist wohl zu merken, daß das Wasser kochen muß, ehe die Serviette hinein gethan wird, sonst wird es klumprig, es muß auch ein großer Kessel seyn, worin man dergleichen kocht, damit das, was man hinein thut, schwimmen kann.

206. Pudding auf eine andre Art.

Man nehme 6. Loth Zucker, 4. Loth Butter, eben so viel Mehl, 6 Eier und 1. Seidel Milch, rühre dieses wohl untereinander, setze es in einem Castrol aufs Feuer, laße es ziemlich dicke werden und hernach abkühlen. Sollte es nicht dicke genug seyn, wenn etwa das Mehl nicht gut wäre, so kann man noch etwas darunter rühren, und auch noch Zucker. Diese Masse wird, wie die vorige, in ein Tuch gebunden, und in Wasser und Salz hart ge-

sotten. Man kann hierüber eine Kirsch-Sauce, oder auch eine mit Eiern abgequirlte Fleischbrühe machen. Dieser Pudding darf nicht so lang als der vorige kochen.

207. Einen Pudding zu bachen.

Die Zubereitung geschieht wie die vorige, nur muß es mit Milch und Eiern dünner eingerüht werden. Man thue dann dies Eingerührte in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, seze sie auf Sand in die Torten Pfanne und lasse es bachen. Will man keine Kohlen oben darauf machen, so g-ht es auch an, wenn man es umwendet, und so gar bächt.

208. Pudding von in Milch gekochtem Reis.

Der Reis wird mit kochendem Wasser einigemal abgebrüht, dann mit Milch aufgesezt, und zu einer gehörigen Dicke als Brey gekocht. Nun läßt man ihn kalt werden, rühret dazu etwas Butter, einige Eier, gestoßene Muscatenblumen, etwas gehacktes Rindermark, große und kleine Rosinen, geschnittene Mandeln, geschnittene Zitronenschale und etwas Zimmet, rühret dieses recht untereinander, bindet es in eine Serviette, wie bereits gesagt ist, und kocht ihn in Wasser gahr. Man kann diesen Pudding auf vorige Art bachen. Ueber diesen Pudding macht man gemeiniglich eine Sauce von Milch, gestoßenen Muscatenblumen, einigen Eiern, Zucker, geschnittenen Mandeln und Zimmet.

209. Pudding von ungekochten Hecht.

Der Hecht wird geschlachtet, abgeschuppt, und das Fleisch von den Gräten loßgemacht. Man hackt es dann recht klein, thut ein Stückchen Butter, einige Eier, etwas Milch, gestoßene Muscatenblumen, große und kleine Rosinen, klein geschnittene Zitronenschale, und so viel geriebne Semmel dazu, daß es die gehörige Dicke bekommt. Dann schlägt man es in eine Serviette und bereitet es auf die vorige Art. Zur Brühe nimmt man halb Wein und halb Wasser, röstet in Butter etwas Mehl braun, thut noch einige Eierdottern, Zitrone und Zucker hinein, und läßt es auf dem Feuer zu einer sulzigen Brühe werden. Wann der Pudding angerichtet ist, wird die Brühe darüber gegoßen.

210. Krebs-Pudding.

Man nimmt 1. Schock Krebse, siedet sie, legt die größten Scheeren und einige Schwänze auf die Seite, die übrigen hackt man nebst 2. Paar Briesen, rührt ¾ Pfund Butter mit 8. Eiern, eins nach dem andern hinein, für 8. Kr. geriebene Semmeln, etwas Salz, Muscatenblumen, und die gehackten Briese und Krebse darunter. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, thut die Masse hinein, bindet sie zu, und läßt sie in der Fleischbrühe sieden. Das Wasser zieht die Kraft heraus. Von den Schalen macht man eine gute Krebsbrühe. Wann der Pudding gesotten ist, legt man ihn mit der Serviette in eine Schüssel, bindet ihn auf, und legt die zinnerne Schüssel darauf,

in welche er angerichtet werden soll, stürzt ihn um und nimmt das Serviett ab, daß er schön ganz bleibt, gießt die Krebsbrühe darüber, die rothe Butter darauf, bestecht ihn mit den Krebsscheeren, und streuet die Eier auf den Rand.

211. Mandel-Pudding.

Man nimmt für 12. Kr. Semmeln, schneidet die Rinde davon ab, weicht sie in guter Milch ein, rührt hernach ½ Pfund Butter fein ab, denn 12. Eier, von 6. nur die Dottern, die übrigen aber ganz, wann diese, eins nach dem andern, hinein geschlagen sind, so thut man ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, ¼ Pfund kleine Rosine, ¼ Pfund Zucker und das von einer Zitrone abgeriebene Gelbe daran; ist dies alles gerührt, so drückt man die eingeweichten Semmeln darunter, auch einen Kochlöffelvoll feines Mehl, bestreicht eine Serviette gut mit Butter, thut die Masse hinein, und bindet sie 2. Finger breit über den Teig zu. Es muß eine Stunde kochen, zum öftern aber herum gedreht werden. Das Wasser wird ein wenig gesalzen. Dieß ist vor allen der vorzüglichste Pudding. Die Sauce, die man darüber giebt, ist schon bemeldet.

212. Eier hart zu kochen.

Man wäscht die Eier erst ab, sezt sie in kochendem Wasser auf, und läßt sie so lange kochen, bis sie hart sind. Dann werden sie abgeschält, in längliche Stücken oder Viertel geschnitten, und in das Zugemüse gelegt, wozu sie sich passen.

213. Eier weich zu kochen.

Die Eier werden gewaschen, alsdann in siedendes Wasser gelegt und nach wenigen Minuten Eins herausgenommen. Wenn es nun geschwind trocken wird, und man es für Hitze nicht wohl in der Hand leiden kann, so sind sie gut, und müssen hurtig herausgenommen werden.

214. Geknüpfte Eier.

Man bächt Amuletten von dünnem Teig, wie schon bemeldet, diese müßen alle, wann sie gebachen sind, aufeinander gelegt werden, daß sie ein wenig anziehen, hernach werden sie zusammen gerollt und herum gebogen, und wie ein Knoten geknüpft; dann werden etliche Eier abgeschlagen mit Zucker und Zimmet, die Knöpfe darinn eingetaucht und aus dem Schmalz gebachen, sie nehmen aber kein Fett an. Wenn sie alle gebachen sind, so schneidet man sie entzwei, nemlich nach der Länge, und legt sie auf das Zinn, wo sie sollen angerichtet werden, giebt eine Sauce darüber von Johannisbeeren, Weichseln, oder Hiefen und Wein, wie schon angezeigt ist, und läßt es mit Zucker und Zimmet auf den Kohlen aufkochen. Es sieht sehr schön und schmeckt auch gut.

218. Gerührte Eier.

Quirle die Eier in einem Topf wohl untereinander, brate in einem Topf etwas in Würfel geschnittenen Speck, oder nimm auch Butter, gieß

die Eier dazu, und rühre beständig um. Hierzu nimmt man eigentlich einen Löffel von Blech, damit man das angesezte Stückweis vom Boden des Tiegels loßmachen kann, denn die Eier sehen noch einmal so gut aus, wenn sie so gerührt und in großen Stücken aufgetragen werden.

216. Gerührte Eier mit Spargel oder grünen Erbsen.

Man nimmt jungen Spargel, puzt ihn rein, kocht ihn mit Wasser weich, und thut den Spargel in einen Durchschlag, daß das Wasser rein abläuft. Nun quirlt man so viel Eier als man braucht in einem Topf, thut den Spargel darunter, läßt Butter in einem etwas tiefen Tiegel heiß werden, thut die Eier mit dem Spargel hinein, und rührt ihn so, wie die vorigen, beständig um. Die grünen Erbsen werden auch erst abgekocht, und dann unter die Eier gerührt.

217. Grüne gefüllte Eier.

Man siede die Eier hart, schäle sie ab und schneide sie in der Mitte von einander, nehme das Gelbe heraus, und lasse das Weise liegen. Nun hacke man Petersilie, rühre es unter die herausgenommene Dottern, thue gestoßene Muscatenblumen und noch ein ungekochtes Ei dazu, rühre alles wohl untereinander, fülle damit die halben weisen Eier, und lege sie so gefüllt in eine Schüssel. Nun neh-

me man gekochte geriebene Semmel, etwas Gelbes von den gekochten Eiern, und gehackte Petersilie, Muscatenblumen, ein Stückchen Butter, lasse dieses zusammen aufkochen, gieße es über die gefüllten Eier, und lasse es nur einmal aufstoßen.

218. Weiche Eier mit einer Weinsauce.

Man läßt die Eier eins nach dem andern in kochendes Wasser fallen. Sobald das Weiße zusammen gelaufen ist, muß man sie heraus nehmen und auf eine zinnerne Schüssel legen. Man nehme nun halb Wein halb Wasser, geriebene Semmel, einige Eierdottern, gestoßne Muscatenblumen und ein Stückchen Butter, rühre alles wohl untereinander, lasse es kochen und thue es zu den Eiern; alsdann, wann es zusammen wieder aufkocht, kann man es anrichten.

219. Gebachene Eier.

Man schlage ein frisches Ei auf, streue ein wenig geriebene Semmel mit Salz vermengt darüber, der Dotter muß aber ganz bleiben; thue in einen Tiegel Butter und laß sie heiß werden, schütte das Ei hinein, laß es auf der einen Seite bräunlich bachen, wende es mit einem breiten Löffel um, damit die andre Seite auch gelblich werde, nehme es dann heraus und lege es auf eine Schüssel. So verfahre mit allen Eiern, und wann man damit fertig ist, so mache man eine saure, oder eine Wein-Sauce darüber.

220. Eier mit Schinken zu bachen.

Man bestreicht eine Schüssel mit etwas Butter, legt darauf ganz dünn in Scheiben geschnittenen Schinken, worauf man Aepfelschnitte legen kann: hierauf quirlt man in einem Topf Eier, thut etwas Milch dazu und ein klein wenig Mehl, gießt es über den Schinken, bächt es im Bratofen, und bestreut es dann mit Zucker.

221. Gefüllte Semmelscheiben mit Eiern.

Man schlage Eier in einen Topf, quirle sie und verfahre damit wie bei den gerührten Eiern angezeigt worden ist, lasse sie aber nicht zu hart werden; streiche dann von diesem gerührten Ei auf die eine Seite der Semmelscheibe einen Finger dick, und schlage die 2. Semmelscheiben zusammen, daß das Ei inwendig kommt; unterdessen quirle man einige Eier mit etwas Mehl und gestoßenen Muscatenblumen, ziehe die gefüllten Semmeln durch, und brate sie auf beiden Seiten in Butter braun. Wann sie angerichtet sind, so streue man Zucker darüber.

222. Eierkuchen.

Man nehme 3. bis 4. Eier, quirle sie in etwas Milch, Mehl und Salz wohl untereinander, und so dick als es nöthig ist, thue Butter in einen Tiegel oder Pfanne, lasse sie braten, und gieße das Gequirlte hinein, lasse es langsam bachen, und wenn er schon unten anfängt zu bachen, so muß man mit einem Messer durchstoßen, damit das Weiche oben sich auf den Grund sezt. Wann er nun

auf der einen Seite gelbbraun geworden ist, so schütte man ihn heraus auf eine flache Schüssel, lege auf der Seite, die unten kommen soll, etwas Butter oder Schmalz, stürze ihn so wieder in die Pfanne, und lasse ihn so gar bachen. Wenn man ihn angerichtet hat, so kann man etwas Zucker darüber streuen.

223. Eierkuchen mit Aepfelschnitten.

Man schäle die Aepfel, schneide von der einen Hälfte breite Scheiben, und von der andern ganz kleine Würfelchen; schlage einige Eier, nehme etwas Mehl, gestoßene Muscatenblumen, gestoßnen Zimmet, etwas Zitronenschale mit Zucker abgerieben, kleine Rosinen, und etwas ganz klein geschnittene Mandeln, und rühre alles mit denen in Würfeln geschnittenen Aepfeln wohl untereinander. Dann seze man in einer Pfanne Butter auf, und gieße die Masse dazu; sobald man sie eingegoßen hat, so lege man die Aepfelschnitte einen neben dem andern hinein, drücke sie fest mit einem Messer auf den Boden, daß sie oben mit der Masse bedeckt werden. Nun bache man ihn auf der einen Seite, wie schon gesagt ist, und wende ihn dann um. Wenn man angerichtet hat, so streut man Zucker und Zimmet darüber.

224. Eine Speiße mit Mehl und Aepfeln.

Man nimmt eine gute Sorte Aepfel, die nicht zu süß, auch nicht zu sauer sind, schält und schneidet sie in ganz kleine Würfelchen, sezt in einem Ca-

Bayerische Staatsbibliothek

strol Zucker und ein wenig Wein auf, thut die Aepfel dazu, und läßt sie gelblich werden. Nun schneide man etwas Zitronat, süße abgezogene Mandeln, etwas gestoßenen Zucker und abgeriebene Zitrone, rühre dieses mit einigen Eiern und gutem Waizenmehl recht untereinander, bestreiche eine Schüssel mit Butter, gieße die Masse hinein, bestreue sie oben noch mit etwas Zucker und Zimmet, und laße sie bachen.

225. Eine Speiße von Eiern.

Man rühre einige Eier, Milch, Mehl, gestoßene Muscatenblumen, und klein geschnittene Zitronen wohl untereinander, thue es in ein leinenes Säckchen, binde es zu, hänge es in kochendes Wasser, und laße es so lange kochen, bis es hart geworden ist; dann nehme man es heraus, lasse es kalt werden, und schneide davon dünne schmale Streifchen. Unterdessen koche man einige Eier hart, schäle sie ab, und schneide von den Weisen dünne Stückchen, wie man sie von Speck schneidet, wenn man spicken will, bespicke mit diesem weisen Ei die dünnen Streifchen, und bache sie in Butter bräunlich. Inzwischen mache man auch eine Brühe von halb Wein halb Wasser, Zucker und Eierdotter, und wann man die gebratnen Schnitte angerichtet hat, so gießt man die Brühe darüber.

Achter Abschnitt.

Von Pasteten.

226. Einen guten Blätterteig zu machen.

Man nimmt zu 1 Maas feinem Mehl 1 Pfund Butter. Das Mehl wird in einer Schüssel etwas gesalzen, ein Weinglas voll Brandwein und auch so viel Wasser und 8. Eier darein geschlagen, solches zu einem Teig gemacht, fein gewirkt und mit dem Nudelholz ausgedreht, dann den Butter in Scheiben geschnitten, und mit demselben die eine Hälfte des Teigs belegt, die andre Hälfte darüber geschlagen, und so fort bis der Butter gar ist, dann drei bis viermal übergeschlagen und an einen kalten Plaz gelegt. Man kann ihn in 2. Stunden bachen, auch über Nachts liegen lassen. Von diesem Teig werden Kränze oder Deckel auf eingemachte und gedämpfte Geflügel oder Wildpret gemacht. Weil die Pasteten, bei jetziger Kochart, nicht mehr geachtet werden, so thut man das Gedämpfte, welches die Pasteten vorstellen soll, in das Zinn anrichten, und vorher den Teig nach den Rand der Schüssel 3. Finger breit schneiden und 2. Streifen

auf einander legen, daß er recht hoch wird, dann mit dem Gelben vom Ei bestreichen und schön gelb bachen.

227. Einen geriebenen oder süßen Butterteig zu machen.

Man nimmt zu 1. Mas feinem Mehl 1. Pfund Butter; solches thut man nebst 8. Loth gestoßenen Zucker und etwas Zimmet, auch ein wenig Salz, auf ein Brett, reibt es mit den Händen ab, bis sich der Butter verliert, dann macht man eine Höhlung, und gießt ein Glas Wein und ein Glas voll Wasser, das Gelbe von 3. Eiern und ein ganzes hinein, würket solches ganz subtil zu einem Teig, und dreht ihn klein Finger dick aus. Man kann ihn auch zu allerlei Torten nehmen.

228. Kleine Pastetlein.

Man hacket Kalbfleisch, oder die Reste von allerlei Braten klein, dämpfet es mit Butter, Zitronen und gutem Gewürz, auch etwas Essig und Wein; wann es weich, und die Sauce ganz verdämpft ist, so läßt man es verkühlen, man kann auch Capern darunter thun. Dann nimmt man von dem Blätterteig, und macht kleine Pastetlein mit einem Glas ausgestochen, die Füll darauf gethan, eine Rose von dem Teig geschnitten, mit einem Fingerhuth in der Mitte ausgestochen, mit dem Weißen vom Ei neben der Füll ein wenig bestrichen, und die Rose darauf gethan, (das untere Theil von dem Pastetlein muß aber etwas größer seyn,) mit dem Gel-

ben von Ei dasselbe bestrichen, und mit guter Hitze gebachen. Sie werden warm zur Tafel gegeben.

229. Auf eine andre Art.

Man hackt 1. Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Ochsentalg zusammen klein, auch ein wenig Zitronenschalen, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer dazu: wann solches untereinander gemischt ist, macht man einen Butterteig in Form einer Pastete, thut etwas Fleisch darein, macht sie oben zu, bestreicht sie mit Eiern und bächt sie in der Torten Pfanne oder im Ofen.

230. Kalbfleisch-Pastete.

Man nehme brätiges Kalbfleisch, beitze es einen Tag mit Essig ein, siede es hernach in wenig Wasser ab, salze, spicke es und richte es in die Pastete, lege Speck an den Boden, würze und salze es wohl, thue unten gutes Schmalz und Zitronen hinein, gieße ein wenig Essig und Fleischbrühe darauf, mache einen Deckel von Teig darüber und bache es.

231. Pastete mit jungen Hühnern.

Wenn man die Form gemacht hat, so legt man die Hühner mit Muscatenblumen, Zitronen, ein wenig Wein, Jngber, Capern und Rosinen hinein, macht einen Deckel, und wann die Pastete fertig ist, so kann man folgende Brühe daran gießen: Von Wein, Eierdotter, Muscatenblumen, Zucker, Butter, Zitronensaft, dieses alles zusammen abgerührt.

232. Hühner-Pastete sauer anzurichten.

Die Hühner werden eingelegt mit Pfeffer, Salz, Jngber, Nelken, Morgeln, Artischocken, Zitronen, Schwerdbohnen, Muscatenblumen und frischer Butter, und damit gar gemacht: die Sauce bereitet man von Wein, 4. Eierdottern und ein wenig Zucker.

233. Schaafs-Pastete.

Das Fleisch wird, gleich den Tauben, mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken untereinander vermengt, bestreuet, und in die Form gelegt: wenn sie bald gahr gebraten, so wird heiß gemachter Wein durch einen Trichter hineingelassen.

234. Lammsfleisch-Pastete.

Das Fleisch wird in Wasser abgekühlt, Muscatenblumen, Capern, Rosine, Butter, Zitronenscheiben und geriebenes Brod genommen, und damit gahr gekocht.

235. Vögel-Pastete.

Die Vögel läßt man sieden, hackt ein wenig Kalbfleisch und Nierenfett untereinander, und geröstetes Semmelmehl, würzet es mit Jngber, Pfeffer, Nelken, und Muscatenblumen, salzt es nach Gebühr, bringt es in den Teig und bächt es.

236. Aepfel-Pastete.

Man schält süße Aepfel, höhlet sie aus, wie man den Quitten thut, füllt sie mit gedünsteten Quit-

ten, Weinbeeren, Zimmet, Nelken, Rosinen, Muscatenblühte, Zucker, sezt sie in heisses Schmalz und bächt sie, daß sie lind werden, bestreut sie sodann mit Zimmet und Nelken, legt sie in die Pastete, gießet guten Wein oder Malvasier daran, züꝛckert es, macht die Pastete zu, und bächt sie gehörig.

NB. Sie dürfen aber so lange nicht gebachen werden, und wenn man sie aufschneidet, so streut man gehörig Zucker darauf.

137. Castanien-Pastete.

Man nehme Castanien, so viel man will oder vonnöthen hat, weiche sie 18—20. Stunden in kaltem Wasser, nachdem schäle man sie, lasse Kalbfleisch sieden, backe es klein, menge Fett darunter, auch Weinbeere und Gewürz: ist dieses wohl untereinander gerührt, so thut man von dem Gehäck zuerst in die Pastete, dann eine Lage von Castanien, wieder eine Lage vom Gehäck und Castanien darauf, und so mache man es fort, bis der Pasteten Hafen voll ist, dann salze man es, gieße Fleischbrühe daran, mache es zu und bache es.

238, Schüssel-Pastete.

Wann der Butterteig gemacht ist, so rollt man einen Boden aus, legt ihn über eine Schüssel, nimmt dann die Nieren vom Schaaf oder einem Kalb, ein wenig Fett und Fleisch dazu, hackt dieses klein, mischet Corinthen, Zimmet, Zucker, Muscatenblumen, Rosenwasser, ein wenig Essig, Pfeffer, und

klein geschnittenen Zitronat, dieses giebt man auf den Teig, rollt einen Deckel aus, und läßt es im Ofen vollends bachen.

239. Kräuter-Pastete.

Man nehme Lattich, und Binetsch, ein wenig Thimian und Majoran, hacke es ganz klein, bringe es in die Pastete mit Zucker, Muscatennuß und ein wenig Salz. Wann sie nun gebachen und vom Ofen kühl geworden ist, so thut man versäuerten Raum, spanischen Wein, Sect und Zucker hinein.

240. Gans- oder Enten-Pastete.

Man bereitet die Gänse oder Enten nach Gebühr, spicket sie mit Speck, läßt sie einen Sud in lautern Essig und Salz thun, und 24. Stunden in dieser Brühe beitzen, macht dann einen Pasteten Hafen und belegt den Boden wohl mit Speck, Gewürz und Salz, legt dann die Gans oder Ente hinein, und Speck nebst geschnittenen Zitronen herum, oben darauf schüttet man eine Sauce von Weinessig und Fleischbrühe, macht die Pastete zu und bächt sie gehörig.

241. Hirsch-Wildpret-Pastete.

Man koche das Fleisch ein wenig durch, und lege es die Nacht über in rothen Wein und Weinessig, dann spicke man es mit Speck ganz dicke, würze es mit Pfeffer, Salz, Nelken, Muscatenblumen, Muscatennuß und Ingber, bache es in einem tiefen Pasteten- oder Rockenteigform mit einem guten

Theil Butter, lasse dieselbe wohl einziehen und mache ein Luftloch in die Pastete. Wenn man sie aus dem Ofen bringt, so richtet man sie mit Butter und Weinessig nach Gebühr zu, verwahrt sie wohl, und speißt kalt davon.

242. Haasen gedämpft zu einer Pastete.

Der Haase wird gehäutet und gespickt, dann in Stücke geschnitten und in einem Tiegel in heißen Schmalz, mit Lorbeerblättern, Zitronenscheiben, Nelken, Zwiebeln, etwas Salz, auch ein wenig Wein und Essig, und wohl zugedeckt, auf dem Kohlfeuer gemach gedämpfet. Wann er beinahe weich ist, so mengt man eine Handvoll geriebenes Brod daran und läßt es mit dämpfen, nebst einem Stückchen Zucker und einem Raumlöffelvoll sauern Raum. Wann er fertig ist, wird er in das Zinn angerichtet, und die Sauce durch einen Durchschlag darüber gegoßen, der Pastetenkranz oder Deckel darauf gelegt, und mit Zitronen bestreut.

243. Schnepfen-Pastete.

Die Schnepfen werden gespickt, das Eingeweide zuvor herausgenommen, und in heißem Schmalz mit Wein und guten Gewürz gedämpft, das Eingeweide wird klein gehackt, und geriebenes, in Schmalz geröstetes schwarzes Brod, mit guten Gewürz und Wein vermengt, daran gethan. Wann sie fertig sind, wird der Kranz oder Deckel darauf gelegt.

244. Rebhühner-Pastete.

Die Rebhühner werden gespickt und an dem Spieß gebraten, inwendig mit gutem Gewürz und Salz ausgerieben, mit heissem Schmalz sehr oft begoßen, daß sie mürb werden, und wann sie fertig sind, so gießt man die Sauce darüber, und legt den Kranz oder Deckel darauf.

245. Aal-Pastete.

Man zieht dem Aal die Haut ab, zerschneidet ihn in kleine Stücke, sezt ihn in einem Castrol mit Wasser und Salz auf, und läßt ihn halb gahr kochen; dann nimmt man ihn ab, und läßt das Wasser ablauffen. Hierauf nimmt man klein geschnittene Zwiebeln, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer und Nelken, sezt solche mit Wasser auf, und läßt sie dicklich kochen. Nun belegt man eine Schüssel stark mit Butter, dann den Aal darauf, und gießt die Sauce darüber. Man bedeckt es mit einem Butterteige wie bei andern Pasteten, bestreicht sie mit Eierdotter und bächt sie im Ofen. Man nimmt etwas Weinessig und Wasser, Butter und gestoßenen Pfeffer, sezt es auf, und quirlt es mit einigen Eierdottern ab. Wann die Pastete aus dem Ofen kommt, schneidet man sie auf, gießt die Sauce hinein, und giebt, was übrig bleibt, besonders auf den Tisch.

246. Krebs-Pastete.

Man dreht aus Butterteig 2. Böden, einen etwas dicker als den andern; nimmt gekochte Krebse

aus, thut Morgeln und Artischocken, die zuvor gekocht seyn müßen, dazu, hackt dieses wohl untereinander und mengt noch gestoßene Nelken, Muscatenblumen und Butter dazu. Dann schneidet man aus dem dicken Teigboden Stückchen, so groß man die Pasteten haben will. Zu obiger Füll thut man noch klein gehackte Citronenschale und Capern, feuchtet es mit Fleischbrühe etwas an, belegt die kleinen Teigboden mit Butter, und legt nun das Gefüllte darauf. Alsdann nimmt man den dünnen Teig, macht davon Deckel, bestreicht zuvor den Pasteten Boden mit Ei, legt den Deckel darauf, drückt ihn fest an, und bratet sie alsdann in heißer Butter gahr.

247. Schinken = Pastete.

Man nimmt einen geräucherten Schinken, wäscht selbigen rein ab, und legt ihn einige Stunden in warm Wasser, daß er weich wird. Dann schneidet man ihn inwendig, wo der Knochen liegt, der Länge nach auf, nimmt den Knochen heraus, schneidet die Schwarte, so wie auch alles Schwarze davon, und legt ihn eine Nacht durch in frisches Wasser, daß er nicht mehr so salzig ist. Man bringt ihn hierauf in einen tiefen Kessel, thut gestoßene Nelken, Muscatenblumen, Pfeffer, klein geschnittene Zwiebeln, Thimian und einige Lorbeerblätter dazu, gießt Wein und Essig darauf, daß der Schinken bedeckt ist. Dann verklebt man den Topf, und läßt den Schinken auf Kohlenfeuer halb gahr kochen. Zur Fülle nimmt man Rindfleisch aus der Keule,

macht die Sehne rein heraus, hackt es recht klein mit etwas Rinder-Talg oder Mark, thut dazu Capern, gewässerte und von den Gräten gereinigte Sardellen, Schalotten, Zitronenscheiben, gestoßene Muscatenblumen, Pfeffer, von einigen Eiern das Gelbe, und geriebenes grobes Brod, und hackt alles untereinander, daß es wie ein Teig wird. — Eine aufgesezte Pastete kann man auf folgende Art machen: man nimmt die Hälfte der Füll und streicht sie auf den Boden der Pastete, nimmt den Schinken aus der Sauce, legt ihn auf die Füll, und bedeckt ihn mit der andern Hälfte der Fülle, macht alsdann den Deckel darauf, und verfährt in allen so, wie bereits gesagt worden ist. Man läßt sie 4 — 5 Stunden in Ofen stehen. Die Sauce macht man von braun geröstetem Mehl, Fleischbrühe, etwas Brühe worin der Schinken gekocht hat, und die durch ein Sieb gegossen ist, klein gehackten Schalotten, gewässerten und gehackten Sardellen, abgeschälten Oliven, Capern und Zitronenscheiben, öfnet den Deckel der Pastete, gießt die Brühe hinein, und legt den Deckel wieder darauf. Da es kommen kann, daß zu viel Fett in der Pastete seyn könnte, so nimmt man es oben mit einem Löffel ab, welches man, sowohl wenn sie warm, als auch wenn sie kalt ist, thun kann. Man kann auch eine Art von Gelee darauf legen, welches man folgendermaßen macht: Man hauet Kälberfüße in kleine Stücken, sezt sie einigen Gewürz-Nelken und ganzem Englisch-Gewürz auf, läßt es kochen, gießt alsdann weißen Wein, Zitronenscheiben und etwas

Zucker dazu und läßt es ferner kochen. Man probet es, wann es so einige Stunden gekocht hat, ob es gut ist. Dieses kann man daran kennen, wenn man etwas heraus nimmt und es ein Weilchen stehen läßt. Ist es auf diese Art steif, so gießt man es durch eine grobe Serviette in ein Geschirr, worin es bleiben soll, und läßt es kalt werden. Dieses Gelee muß einen Tag vorher bereitet werden. Ehe man die Pastete zu Tisch geben will, und das kalt gewordene Fett abgenommen ist, sticht man mit einem Löffel das Gelee aus, und belegt damit inwendig die Pastete, und so auf diese Art wird sie kalt aufgesezt.

Neunter Abschnitt.

Von Fischen, Schnecken, Austern und Krebsen.

---

248. Von der Zubereitung der Fische.

Einen Fisch gut zu kochen, daß er nicht zu weich, auch nicht zu hart sey, und seine gehörige Farbe habe, muß man Folgendes genau bemerken: daß man, wann der Fisch im Wasser gesotten ist, dieses gleich abgießt, und den Fisch mit kaltem Was-

ser begießt, es aber auch sogleich wieder davon nimmt: Alsdann kann man ihn noch einmal mit dem vorigen Salzwasser aufkochen lassen, wovon sie härtlich werden.

249. Fische zu verwahren, daß sie nicht verderben.

Hat man etliche große Fische, als Hechte, Forellen, Karpfen, und andere, welche man aufbewahren und unverdorben erhalten will, so muß man sie in einer kurzen Brühe absieden, worein etliche Larbeer gelegt werden, doch muß solches in einem metallenen und keinem irdenen Geschirr geschehen. Wann der Fisch erkaltet ist, so vermacht man denselben mit einer nassen Blase oder feuchtem Pergament, und bindet ihn fest zu.

250. Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten.

Wann die Fische geschuppt sind, so werden sie am Bauche aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und dann erst rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in und auswendig mit zerlaßner Butter bestrichen, unter dem Braten umgewendet und öfters mit Butter und Zitronensaft betropft. Man kann sie zu Tisch mit Zitronen-Sauce geben.

251. Karpfen zu kochen.

Man schuppe den Fisch, schneide ihn in Stücken, koche ihn im Wein, und wenn er die Hälfte

gahr ist, nehme man so viel geriebenes Brod als ein großes Ei, Ingber, Safran, Zucker, Zimmet und Butter, und lasse ihn damit sieden.

252. Karpfen mit Zwiebeln, Pomeranzen, Zitronen zu bereiten.

Die Karpfen werden, wie es sich gehört, bereitet, gewaschen, gesalzen, in halb Wein und Wasser gesotten, rund geschnittene Zwiebeln, oder anstatt deren Pomeranzen, oder Zitronenschnitte, oder unzeitige Traubenbeere, oder Capern darein gethan, dann mit frischer Butter, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe und etlichen ganzen Nelken ausgemacht.

253. Karpfen mit Zwiebeln.

Man muß den Karpfen, wann er geschuppt ist, in Stücke zerschneiden, dann legt man ihn in eine Castrolpfanne, kocht ihn mit Butter, Pfeffer, Salz, Muscatenblumen, und kleinen geschnittenen Zwiebeln in $\frac{1}{8}$ Wasser gahr. Auf gleiche Weise werden auch Hechte gekocht.

254. Schwarzer Karpfen.

Dem Karpfen wird, wann er geschuppt ist, ein Loch in den Schwanz gestochen, und man läßt das Blut in eine Schüssel laufen, thut ein wenig Essig dazu, schneidet den Karpfen in beliebige Stücke, legt ihn mit dem abgezapften Blut in eine Pfanne, 4—5 Nelken, 2—3 ganze Zwiebeln, Mus-

catenblumen, Pfeffer, Zitronenschalen, Salz, Butter und bittre Pomeranzenschalen dazu. Mit diesen Spezien läßt man den Karpfen kochen, und richtet ihn über geröstete Semmelschnitte an.

255. Karpfen auf italienisch.

Man schuppe den Karpfen, und koche ihn aus dem Salz; dann koche man Savoyerkohl auch im Wasser und Salz. Wann solches zusammen gahr ist, so lege man es in eine Schüssel, lasse das Wasser ablauffen, richte den Karpfen und Kohl in eine andere Schüssel, gieße Baumöl, Essig und Pfeffer darüber, so ist er fertig.

256. Karpfen auf Baierisch.

Man schuppe und wasche den Karpfen, mache ihn am Rücken auf, nehme das Gedärme und die Galle heraus, zerschneide ihn in beliebige Stücke, salze ihn, hacke eine Handvoll Petersiliengrün, Schalotten, Thimian, und Zitronenschnittchen alles zusammen klein, lasse in einem Tiegel Butter zerfließen, streue das Gehackte nebst Nelken darein, lege den Karpfen darauf, decke ihn zu, und lasse ihn ¼ Stunde lang dämpfen, dann gieße man halb Weinessig und halb klare Erbsenbrühe darauf, so hoch als der Fisch liegt, streue eine Handvoll geriebene Brodrinden darein, drucke Zitronensaft darauf, lasse den Fisch gut auskochen, richte ihn auf die zum auftragen bestimmte Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

257. Karpfen blau gesotten.

Der Karpfe wird geschuppt, aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, die Galle nebst den Gedärmen weggethan, in einer Pfanne Wasser auf das Feuer gesezt, eine Handvoll Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, ein paar Zitronenscheiben, etliche Alamodekörner dazu gethan, solches sieden lassen, dann den Fisch mit heißen Essig begossen, daß er recht blau wird, und in die Pfanne gethan, aber nicht mehr Essig daran, als auf dem Fisch schon ist. Wann er ¼ Stunde gekocht, so schreckt man ihn mit einem Glas Wein ab, und nimmt ihn von dem Feuer weg, dann thut man in ein kleines Geschirr etwas Essig, Cardamomen, Zucker und klein geschnittene Zitronenschale, und läßt es kochen. Wann der Fisch angerichtet wird, gießt man solches darüber, und röstet klein würfelich geschnittene Semmel darauf.

258. Ein gedämpfter Karpfe.

Wann der Karpfe sauber gebuzt, geschuppt und gewaschen ist, so schneidet man ihn auf dem Rücken auf und läßt das Blut mit etwas Essig auslauffen, dann thut man Butter oder Schmalz in einem Tiegel, wann solches heiß ist, so wirft man eine Handvoll geriebenes schwarzes Brod nebst einem Stückchen Zucker hinein und röstet es, dann etwas Wein und Essig, den Fisch gesalzen und ihn dazu hineingelegt, nebst Zwiebeln, Lorbeerblättern, Rosmarin, einer halben Zitrone in Scheiben geschnitten, etwas Nelken und Cardamomen, solchen zugedeckt

und $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen lassen. Ein wenig zuvor, ehe man ihn anrichtet, gießet man das aufgefangene Blut daran.

259. Karpfen gefüllt und gebraten.

Der Karpfe wird geschuppt und aufgemacht, mit einem scharfen Messer das Fleisch sammt den Gräten herausgenommen, und in Salzwasser nebst den Eingeweiden gesotten. Kopf und Schwanz und die Haut muß unbeschädigt bleiben, dann nimmt man das Gesottene, grätet es aus, hackt es klein, röstet geriebene Semmeln, vermischt solche mit dem Gehäck nebst 3—4. Eiern, auch allerhand gutem Gewürz, Zitronen und Capern. Wenn die Fülle nicht hinlänglich seyn sollte, so kann man etwas von Kälberbriesen dazu nehmen. Ist die Füll zu dick, so verdünnt man sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wein, füllt dann den Fisch damit, und näht ihn mit einer Nadel zu, so, daß er seinen gehörigen Form bekommt, dann salzt man ihn, bestreut ihn mit gutem Gewürz, bindet ihn mit Salbei und Rosmarinsträußen ein, und läßt ihn mit Butter in einer Pfanne braten. Wann er schön gelb und fertig ist, so nimmt man die Sträuße wieder ab und richtet ihn an.

260. Karpfen mit einer Sardellensauce.

Der Karpfe wird gesotten, wie es sich gehört, und dann eine Sauce von Sardellen gemacht, wie hier folgt: Es wird eine Handvoll Semmelmehl in Butter geröstet, dann die Sardellen ausgegrätet,

gewaschen und fein gehackt, etwas Wein und Fleischbrühe, auch ein wenig Gewürz daran gethan, solches kochen lassen, und über den Karpfen angerichtet.

261. Hecht mit Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Fleischbrühe weich gekocht, dann der Hecht in Salzwasser gesotten, die Haut davon genommen, und das Fleisch ausgegrätet. Nun wird etwas von dem Kraut in den Tiegel gethan, dann etwas von dem Hecht, auch ein wenig Butter dazwischen, und so fortgefahren bis es alle ist. Hernach etwas sauren Raum darüber gegossen und so zusamm dämpfen lassen. Man kann auch Hecht bachen und darauf legen.

262. Hecht mit braunem Butter.

Der Hecht wird geschuppt, gehörig zubereitet und blau gesotten. Wann er fertig ist, so giebt man ihn auf die Schüssel, garnirt den Rand mit gehackten Petersilie, und giebt den braunen Butter dazu.

263. Hecht mit einer Weinsauce.

Der Hecht wird geschuppt, aufgemacht, und in Wasser mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, etwas ganzem Gewürz und Zitronenschalen gesotten. Die Sauce macht man auf folgende Art: Man nimmt einen Löffel feines Mehl, rührt es mit etwas süßem Raum an, dann nimmt man das Gelbe von 2—3. Eiern, etwas Fleischbrühe und Salz, ein Stück-

lein Zucker, Zitronenschalen und Cordamomen, läßt es auf dem Feuer kochen, rührt es aber fleißig, daß es nicht zusammen läuft. Wann die Sauce kocht, so gießt man Wein daran, so viel nöthig ist, und solche über den Fisch, wann er fertig ist.

264. Faschirter Hecht.

Man schuppt und siedet den Hecht in Salzwasser, und wann er fertig ist, so nimmt man ihn heraus; wann er etwas verkühlet, zieht man die Haut davon weg, nimmt die Gräten heraus, belegt einen Schart mit Butter, dann mit dem Hecht und so fort eine Lage Hecht und eine Lage Butter, dazwischen wird immer etwas geriebene Semmel, Cordamomen, Muscatenblumen und Capern gethan, auch ein Glas Wein und etwas Fleischbrühe, von einer Zitrone den Saft und etwas klein geschnittene Zitronenschalen beigemengt, dann zugedeckt, von oben und unten $\frac{1}{4}$ Stunde auf Kohlen dämpfen lassen, ein ausgeschnittenes weißes Papier oder Serviette unter den Schart gethan, und so aufgetragen.

265. Gespickter Hecht.

Man ziehe einem großen Hecht die Haut ab, löse das Eingeweide heraus, wasche ihn rein, spicke ihn am Rücken in 2. Reihen mit Speck und Zitronenscheiben, salze ihn ein und bestreue ihn mit gutem Gewürz und geriebnen Brod, stecke dann dem Fisch mit einem Zwecklein den Schwanz ins Maul zusammen, lege ihn in einen runden Schart,

und brate ihn in der Röhre mit Butter und Zitronensaft schön bräunlich. Man gebe ihn nach Belieben mit einer Wein- oder andern Sauce zur Tafel.

266. Hecht blau gesotten.

Wann der Hecht aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen und rein gewaschen ist, so darf man ihm keine Schuppen abnehmen, sonst wird er nicht schön blau, sondern man begieße ihn mit siedendem Essig und siede ihn in Salzwasser mit etwas ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, und etlichen Zitronenscheiben. Man kann ihn mit brauner Butter oder andern Saucen zur Tafel geben.

267. Hecht in Champignon Sauce.

Wann der Hecht geschuppt, gereinigt, in Stücke geschnitten und gesalzen ist, so legt man in einen Tiegel Lorbeerblätter, gelbe Rüben, Petersilie, Zitronenschalen und Zwiebeln, gießt Wasser und Weinessig daran, legt den Fisch hinein, und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, sodann nimmt man ihn vom Feuer, macht in einem Tiegel Butter heiß und läßt ein paar Löffel voll Mehl, nebst Champignons und ein wenig gehackte Petersilie gelblich dunsten, seihet die Brühe, worinnen der Hecht gesotten, darein, legt den Hecht darauf, und läßt ihn noch ein wenig kochen.

268. Hecht auf französische Manier.

Man siedet den Hecht in Salzwasser so lang als harte Eier, gießt die Brühe herab, und da-

für eine Erbsenbrühe daran, läßt es wieder eine kleine Weile aufsieden, dann gießt man einen Theil davon herab, stößt eine ganze Muscatennuß, hackt Petersilie, und thut etwas Butter, Ingber, und Pfeffer daran, läßt es noch einmal aufsieden, und giebt es warm auf den Tisch.

269. Hecht auf italienische Manier.

Man kocht den Hecht wie sonst in der Brühe, Petersilie gehackt, gerieben Brod, ein wenig Zwiebeln, Muscatenblumen, Ingber, Butter, und ein wenig Wasser dazu, wann die Brüh salzig ist, läßt man dieses fein durcheinander kochen, den Hecht dazu hineingethan und miteinander durchgeschmorrt.

270. Hecht mit Petersilie.

Man kocht den Hecht blau in Wasser und Salz, hernach nimmt man Butter, geriebene Semmel, Muscatenblumen, Pfeffer und gehackte Petersilie, läßt den Hecht hiemit noch einmal durchkochen, und bringt ihn dann zu Tisch.

271. Hecht mit Capern.

Wann der Hecht von einander und in Stücken geschnitten ist, wird er erstlich in Wasser und Salz gahr gekocht, dann nimmt man 4. Eierdottern und $\frac{1}{8}$ Weinessig, thut darein Butter, Muscatenblumen und Pfeffer, machet davon eine weiße Sauce, schneidet hernach eine Zitrone in Scheiben, nimmt etwas Capern, und legt solche über den Hecht hin, so ist er fertig.

272. Gefüllter Hecht.

Man nehme den Hecht, ziehe ihn ab wie man einen Aal abzieht, doch daß der Kopf an der Haut bleibt, nehme das Fleisch von dem Hechte, thue geröstet geriebenes Brod und 2. Eier daran, auch ein wenig kleine Rosinen, gieße etwas Raum daran, würze und brate ihn auf dem Rost. Oder: man öfne dem Hecht den Bauch, thue das Fleisch heraus, die Gräten aber müßen drinnen bleiben, schmiere die Haut mit Butter, fülle ihn ein, und begieße ihn mit Butter.

273. Hecht Schlangenweis zu kochen.

Man nehme einen Hecht von 1 — 2. Pfund, thue das Eingeweide davon, biege und durchsteche ihn mit einem Drath, sperre ihm den Rachen auf mit einem Stöcklein, und laße ihn sieden. Man kann allerlei Saucen darüber machen.

274. Hecht mit Nelkenbrühe.

Man bereitet eine Brühe mit Wein und Essig, Brod, Nelken, Pfeffer, Zimmet, macht sie ein wenig gelb, zwingt sie durch, legt den in Salz gesottenen Hecht in die Schüssel, thut Weinbeere in die Pfanne und läßt sie mit derselben Brühe aufsieden, und gießt sie dann über den Hecht.

275. Hecht in halb polnischer Brühe.

Man nehme guten Wein, Zucker, Trisonet, Ingber, Pfeffer, Muscatenblüthe, Safran, Zi-

tronenscheiben, dieses untereinander gesotten, und über den Fisch gegeben.

276. Hechtroggen mit Sauerkraut.

Man stoße einen Hechtroggen wohl in einem Mörsner, vermische ihn mit Saurenkraut, und rühre ihn wohl um, so wird er so weiß werden, als wenn man einen sauren Raum hineingegoßen hätte, lasse ihn dann eine Stunde lang sieden, und schmalze ihn mit Butter, so wird er sehr wohlgeschmackt werden.

277. Hecht mit kleinen Klößen.

Man nimmt viele Butter, ein wenig Wein, Zitronensaft, Muscatenblumen, geriebenes Semmelmehl und etwas Zucker; dieses rührt man ab und gießt es über den Hecht.

278. Einen Hecht zu bereiten, daß er zugleich gesotten, gebraten und gebachen ist, und doch an Einem Stück bleibt.

Einen großen Hecht schneidet man ein wenig auf, nimmt ihn aus, das Vorder- und Hintertheil schuppt man ab, zerkärbet und salzet es, das Mittelstück aber wird nicht geschuppt, sondern mit Essig blau gemacht. Dann wird er an den Spieß gesteckt, und um das Mitteltheil ein rein Tuch geschlagen, welches in Wein genezt, aber an beiden Enden fest zugebunden werden muß, damit von der heißen Butter nichts daran komme, und wann das Tuch will trocken werden, wird es stets mit Wein

und Wasser genezet, und auf diese Art es völlig gahr gekocht. Das vordere Theil wird mit Mehl besprengt und mit Butter begoßen, und dieses öfters abgewechselt, dadurch wird der Hecht wie in einer Pfanne gebachen. Das Hintertheil wird auf ordinaire Art gebraten; weil aber der Hecht gern vom Spieß zu fallen pflegt, so ist es nöthig, denselben hin und wieder mit schmalen Holzspießchen zu verwahren, und wenn er gahr ist, wird er subtil vom Spieß abgezogen und mit einer guten Sauce übergoßen.

279. Aal zu kochen.

Man wirft den Aal in einen Eimer, und thut etwas Salz darauf, daß er sich abschleimt: dann nimmt man ihn heraus, schneidet ihn in Stücke, und wäscht diese rein ab. Nun thut man den zerschnittenen Aal in einen Kessel mit Wasser, Salz und einem Bündchen Salbei, läßt ihn damit $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, nimmt ihn dann heraus, legt ihn auf eine Schüssel und ziert ihn mit etwas Grünem aus. Man giebt dazu Wein, Essig und Zitrone herum.

280. Aal gedämpft.

Der Aal wird mit der Haut in Stücke zerschnitten, in einem Tiegel mit Butter, Zitronenschalen, etwas gutem Gewürz, auch ein wenig Wein oder Fleischbrühe gedämpft, er muß aber öfters geschüttelt werden, daß die Haut ganz bleibt.

281. Gebachener Aal.

Wann der Aal abgezogen, ausgenommen und in Stücke geschnitten ist, so wird er eingesalzen, und wann er so 1. Stunde gelegen, trocknet man ihn ab, wendet ihn in Semmelmehl um, bächt ihn aus heißem Schmalz langsam und rösch heraus, richtet ihn auf eine Schüssel und ziert ihn mit fein geschnittenen Zitronenscheiben und Petersilie.

282. Gebratener Aal.

Dem Aal wird ein Nagel durch den Kopf geschlagen, man muß aber den Schwanz etwas abschneiden, daß ihm die Force genommen wird; dann löset man unter den Flößen die Haut ab und streifet ihn mit Salz ab, nimmt das Eingeweide heraus, und schneidet ihn in so viel Stücke als man haben will, salzet und würzet ihn mit gutem Gewürz auch klein geschnittenen Zitronen, bindet die Stücklein mit Salbei und Roßmarin ein, bestreicht ein Papier mit Butter und bratet dann die Stückchen auf dem Rost mit Butter und Zitronensaft. Man kann sie auch an kleine silberne Spießlein stecken.

283. Aal auf französische Art bereitet.

Man nimmt einen Aal, läßt ihm seine Haut, reibt ihn aber in heiser Asche wohl ab, oder brühet ihn im heißen Wasser, öfnet ihm den Bauch, nimmt das Eingeweide heraus und wäscht ihn wohl aus, schneidet dann den Aal stückweis, doch so, daß es nicht durchaus gehe, sondern Schneckenweis in die

Schüssel gelegt werden könne, bestreut ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehackten Petersilie, Majoran und Thimian, legt ihn in einen Hafen, siedet ihn mit einer kurzen Brühe, und wann er genug gesotten hat, so läßt man ihn in der Brühe erkalten, nimmt ihn nachher heraus, legt ihn auf einen Teller, daß er vertropfet, und sezt ihn mit Weinessig auf.

284. Marginirter Aal.

Man ziehe dem Aal die Haut ab, nehme ihn aus, und reiße ihn an dem Bauch auf, daß der Rücken ganz bleibt, nehme dann die Gräten aus dem Rücken, streue darein abgeriebenen Majoran, Thimian, gestoßenen Pfeffer, Muscatenblumen und Salz, schlage den Aal zusammen und wickle um denselben Lorbeerblätter, daß er fest zusammen bleibt, und koche ihn in Salz und Wasser gehörig gahr. Dann nehme man ihn heraus, lege ihn auf eine flache Schüssel, decke darauf ein Bretchen und beschwere ihn, biß er kalt ist. Nun lege man ihn in eine etwas tiefe Schüssel, gieße Weinessig darauf, und schneide, wenn man davon essen will, Scheibchen davon.

285. Barben gedämpft mit Petersilie.

Wann der Barbe geschuppt, aufgemacht und sauber gewaschen ist, so bestreut man ihn mit Salz und Muscatenblumen, thut dann Butter in die Castrole und ein gut Theil gehackte Petersilie, läßt solches etwas dämpfen, legt dann den Barben hin-

ein, deckt ihn zu, und läßt ihn auch dämpfen. Man kann auch ein wenig Fleischbrühe daran thun; die Sauce aber muß kurz seyn.

286. Bärschlinge zu kochen.

Die Bärschlinge müßen geschuppt, gewaschen und ausgenommen, und übrigens wie die Hechte und Forellen gebachen und gesotten werden.

287. Forellen zu sieden.

Die Forellen werden aufgemacht, Kopf und Schwanz zusammen gesteckt, mit heißem Essig begoßen, daß sie schön blau werden, und in einer messingen Pfanne, mit den zu einem Fisch gehörigen Zuthaten gesotten. Man kann Essig und Wein dazu thun, und sie in einer gebrochenen Serviette auf die Tafel bringen.

288. Forellen in einer Weinsauce.

Wenn die Forellen aufgemacht und gehörig zubereitet sind, so salze man sie eine Stunde ein, gieße dann so viel Wein in eine messinge Pfanne, daß die Fische bedeckt sind, lege Lorbeerblätter, Muscatenblüthe, Nelken und Zwiebeln nebst den Fischen hinein, lasse sie sieden, rüttle sie öfters, und mache folgende Sauce: Man lasse in einem Tiegel Butter zerfließen und ein Paar Löffel Mehl gelb werden, gieße die Brühe, in welcher die Fische gesotten wurden, hinein und eine Zitronenscheibe dazu, drücke auch, wenn die Sauce sauer seyn soll, den Saft von der Zitrone hinein, soll sie aber süß

seyn, so thue man Zucker dazu, richte die Fische auf die Schüssel an, und die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

289. Forellen in Papier gebraten.

Man schuppe und puze sie, salze sie ein, und lasse sie 1. Stunde liegen, dann kehre man sie in zerlassener Butter um, und bestreue sie mit etwas Gewürz, drücke etwas Zitronensaft darauf, bestreiche reines Papier mit Butter, wickle die Fische darein, und brate sie langsam auf dem Rost. Dann löset man das Papier ab, legt sie auf eine Schüssel, Zitronenscheiben dazu, und trägt sie auf.

290. Forellen auf dem Rost gebraten.

Nachdem sie ausgenommen und gewaschen sind, salzet man sie ein und läßt sie noch eine Stunde liegen; dann trocknet man sie ab, bestreicht sie mit zerlassener Butter, legt sie bei gelindem Kohlfeuer auf den Rost, und läßt sie braten.

291. Gebachene Forellen.

Wenn sie ausgenommen und gewaschen sind, legt man sie in eine Schüssel, sind sie nicht zu groß, so läßt man sie ganz und macht sie krumm, die grossen aber theilt man in Stücke, salzet sie ein, läßt sie eine Stunde liegen, trocknet sie dann ab, bestreut sie mit Semmelmehl, und bächt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

292. Gebachene Grundeln.

Man läßt die Grundel in etwas guter Milch voll saufen, hernach nimmt man sie heraus, salzet sie ein, bestreut sie mit Mehl und geriebenen Semmeln, und bächt sie aus heissem Schmalz schön gelb.

293. Ruppen mit Sardellensauce.

Die Ruppen werden in Salzwasser gesotten wie die Karpfen, und schön blau gemacht, gekrümmt, und mit einem Zwecklein befestiget. Wann sie fertig sind, legt man sie in die Schüssel und gießt eine Sardellensauce darüber.

294. Ruppen mit Brech-Erbsen.

Die Ruppen werden gesotten, die Erbsen ausgebrochen, in Butter gedämpft, mit gehackten Petersilie nnd etwas schönem Mehl bestreut, auch ein wenig Fleischbrühe und etwas Gewürz daran. Wann die Ruppen fertig sind, werden sie angerichtet und die Erbsen darüber gethan.

295. Ruppen gebraten.

Die Ruppen werden aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, wenn sie groß sind, in Stücke zerschnitten, sauber gewaschen, gesalzen und mit gutem Gewürz bestreut, besonders mit Cardamomen, welches bei jedem Fisch das Hauptgewürz ist, dann mit Roßmarin, Salbei und Papier, mit Butter bestrichen, eingebunden, und auf dem Rost

oder am Spieß mit Butter und Zitronensaft gebraten.

296. Schleien zu braten.

Die Schleien werden geschuppt, aufgemacht, das Eingeweide herausgenommen, und mit siedendem Wasser gebrüht; dann ein wenig stehen gelassen, das Wasser abgegoßen, mit gutem Gewürz und Salz bestreut, in Roßmarin und Salbei eingebunden, und mit Butter oder frischem Speck und Zitronensaft in einer Pfanne oder auf den Rost gebraten.

Seefische.

297. Blatteis zu kochen mit grünen Erbsen.

Die Erbsen werden aufgemacht und mit Butter, etwas gehackten Petersilie und Muscatenblüthe in guter Fleischbrühe gedämpft: wann sie weich sind, dann wird der Blatteis gewässert und in Salzwasser etwas gesotten, die Gräten davon herausgenommen, und auf die Schüssel mit den Erbsen angerichtet.

298. Heringe gekocht mit einer Brühe.

Die Heringe werden gewaschen, rein gepuzt und einige Tage in süße Milch gelegt, alle Tage aber wird frische Milch gegeben, wann die vorige abgegossen ist: alsdann nimmt man sie heraus, wäscht sie mit Wasser rein ab, schneidet ihnen den Bauch auf, nimmt das Eingeweide heraus, und steckt an dessen Statt etwas länglich geschnittene

Zitrone und Butter hinein. Nun bestreicht man eine zinnerne Schüssel stark mit Butter, thut dazu etwas geriebene Semmel und gestoßene Muscatenblumen, legt die Heringe dazu, und läßt sie bei gelindem Kohlenfeuer einigemal überkochen.

299. Heringe zu marginiren.

Man wässere die Heringe 2—3 Tage, und gieße alle Tage frisches Wasser darauf; dann nehme man sie heraus, hacke ihnen die Köpfe halb ab, und lasse sie rein ablaufen und trocknen, lege sie dann auf den Rost und laße sie gelblich braten. Unterdessen mache man ein Fäßchen zurechte mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, ganzem Englischen Gewürz, und etwas länglich geschnittener Zitronenschale, lege die Heringe hinein, und streue zwischen jede Schicht Heringe von obigem Gewürze. Dann koche man guten Essig auf, schäume ihn ab, gieße ihn, wann er kalt geworden ist, auf die Heringe, und decke das Fäßchen zu.

300. Heringe zu spicken.

Man wässert die Heringe, nimmt sie aus, spickt sie mit Speck, ganzen Nelken, und länglich geschnittener Zitrone, bratet sie auf dem Rost, und begießt sie fleißig mit gemischter Butter.

301. Heringe zu bachen.

Man schneidet den Heringen die Floßfedern ab, nimmt die Gräten heraus, schneidet ihnen den Bauch auf, nimmt den Milcher oder Roggen heraus, wäs-

ſert ſie alsdann in Milch ein, und läßt ſie darin 3—4. Stunden liegen. Dann nimmt man ſie heraus und trocknet ſie rein ab, macht dazu eine Sauce von etwas Wein, einigen Eiern und Mehl, tunkt die Heringe ein, und bäckt ſie in Butter gelblich.

302. Heringe zu braten.

Die Heringe werden etliche Tage gewäſſert und wieder getrocknet, dann in Papier auf dem Roſt mit Butter gebraten.

303. Karauſchen.

Erſtlich koche man ſie ab in Waſſer, mache eine Brühe von Eierdottern, ſüſſem Raum, ſo viel Butter als eine Nuß groß, Pfeffer, grünen Peterſilien, welche klein gehackt werden, rühre dieſes zuſammen ab, und gebe es über die Fiſche.

304. Karauſchen mit Majoran und Raum.

Man ſchuppe den Karauſchen und koche ihn gelinde halb gahr in Salz und Waſſer, gieße dann dieſes Waſſer davon ab, und thue Raum daran, Butter, Majoran, oder geſchärbten Peterſilie, ein wenig feines Mehl, welches ſich aber nicht klaren muß; hiemit ſezt man den Fiſch ans Feuer, kocht ihn gahr, rührt aber dabei die Brühe fleißig um.

305. Laberdan oder Kabliau in Sardellenſauce.

Man wäſſert den Laberdan und ſezt ihn mit Waſſer zum Feuer, wann er zu ſieden anfängt, nimmt

man ihn weg, und macht eine schon bemeldte Sardellensauce, seiht das Wasser von dem Fisch ab, läßt ihn dann in der Sauce 2. Minuten kochen, und richtet ihn mit der Sauce auf die Schüssel an.

306. Laberdan mit Raumsauce.

Man siedet den Laberdan in Wasser; ist er schon gesalzen, so salzt man das Wasser nicht viel; die Sauce rührt man mit ein wenig Mehl, süssen Raum, und den Gelben von etlichen Eiern auf etwas Muscatennuß ab, läßt sie auf Kohlen unter beständigem Umrühren kochen, daß sie schön dick wird, mischt den Saft von einer Zitrone, auch etwas klein geschnittenen Schalen darunter, und richtet sie über den Fisch an.

307. Lachs zu sieden.

Der Lachs wird geschuppt und gewaschen, und in halb Wasser und rothem Wein, mit Rosmarin, Lorbeerblättern, gutem Gewürz und Zitronenschalen gesotten.

308. Lachs mit einer guten Brühe.

Man siede den Lachs in Salzwasser, mache eine Brühe von geriebenen Lebkuchen, Malvasier, Trisonet, Pfeffer und Cordamomen, lasse sie sieden, gieße dann das Salzwasser von dem Lachs, und diese dafür hinan, und lasse es noch einmal aufsieden.

309. Frischer Lachs mit einem Ragout.

Der Lachs wird in Stücke geschnitten, abgewaschen und in eine Pfanne gelegt; dann macht man braunes Mehl, bratet kleine Zwiebeln darinne, thut solches an den Lachs mit Wasser, Wein und etwas Weinessig, mengt auch Nelken, Muscatenblumen, Salz und Pfeffer daran, und läßt es damit durchkochen. Auf gleiche Art werden auch Schleien und Karpfen behandelt.

310. Geräucherter Lachs gebraten.

Man schneidet den Lachs in drei Finger breite Stücke, legt dann ein mit Butter bestrichenes weisses Papier auf den Rost, und den Lachs darauf, und läßt ihn mit Zitronensaft auf der heissen Asche oder ganz wenig Kohlen braten.

311. Gebratne Neunaugen.

Man streut auf die lebendigen Neunaugen Salz, daß sie todt werden, läßt sie eine Weile darin stehen, nimmt dann ein Tuch und reinigt sie von dem Schleim, bestreicht sie mit zerlassener Butter und Semmelmehl, und bratet sie auf dem Rost. Wann sie fertig sind, macht man eine Zitronensauce darüber.

312. Schmerlen mit Butter und Wein.

Man kocht die Schmerlen mit Salz ab, läßt das Wasser in einen Durchschlag ablauffen, macht darauf eine Brühe von Wein, Butter, Muscaten-

blumen, und geriebenen Brod, läßt sie damit noch einmal aufkochen und richtet sie an.

NB. Sonst werden sie bloß aus dem Salz gekocht und mit Essig geessen.

313. Schollen mit grünen Erbsen.

Man weiche die Schollen ein und koche sie allmählich; dann siede man grüne Erbsen mit guter Butter, Petersilie und Pfeffer. Wann solche ganz mürb gekocht sind, werden sie über die Schollen gegossen und zu Tisch gebracht.

314. Geräucherter Salm.

Diese werden in einer Schüssel mit kochendem Wasser gebrüht, zugedeckt, und ¼ Stunde stehen gelassen, dann wird Butter in einer Castrole heiß gemacht, der Fisch aus dem Wasser genommen, mit einem Tuch ganz trocken gemacht, und in dem Butter gedämpft, mit fein gehackter Petersilie, Muscatenblumen, Zitronenschale, auch dem Saft davon, ein wenig Zwiebel und etwas guter Fleischbrühe.

315. Stockfische zuzurichten.

Der Stockfisch ist sehr verschieden, und weil der weiße der beste ist, so muß man diesen vor allen andern wählen. Man klopfe ihn mit einem Beile durch, und lege ihn darauf eine Nacht in fließend Wasser. Koche dann Asche mit Wasser zu einer starken Lauge, und lasse sie stehen, damit sie kalt und klar werde. Dann gießt man das Wasser von

dem Stockfisch ab, schuppt das Grobe herunter, gießt die gemachte Lauge darauf, und läßt ihn darin einige Zeit liegen, biß er weich genug ist, doch länger als 12 — 18. Stunden muß er nicht in der Lauge liegen. Dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in frisches Wasser, läßt ihn darinn 24. Stunden liegen, und giebt ihm verschiedenemal frisches Wasser. Wenn nun der Stockfisch auf diese Art gehörig gewässert worden ist, so schneidet man ihn in Stücke, legt ihn in einen Topf, gießt fließendes Wasser darauf, und läßt ihn damit nur einmal überkochen. Nun nehme man ihn heraus, suche alle Gräten heraus, salze ihn etwas, und lege ihn in eine Schüssel; mache dann eine Sauce von Eiern, einem Stückchen Butter, etwas Weizenmehl, gestoßenem Pfeffer und Muscatenblumen, rühre es in einem Tiegel wohl untereinander, lasse es lange auf Kohlen stehen, biß es dicklicht wird, und gieße auch, wann es nöthig ist, etwas kochendes Wasser zu. Nun richtet man den Stockfisch, wie oben gesagt ist, an, und gießt die Brühe darüber. Man kann auch den Stockfisch bloß mit brauner Butter anrichten, oder auch eine Senfbrühe mit Butter darüber machen.

316. Stockfisch mit Raum.

Wann der Stockfisch gewässert, geschuppt, und mit kochendem Wasser gebrüht ist, dann schweißt man im Tiegel oder Castrol etwas gehackte Petersilie mit Butter und einer gehackten Zwiebel, nimmt den Stockfisch aus dem Wasser, blättert ihn aus,

und läßt ihn in dem Butter dämpfen, gießt sauren Raum, so viel nöthig ist, daran, auch etwas Salz und Muscatenblumen, und läßt ihn nicht lange kochen, sonst wird er hart.

317. Stockfisch mit Semmelmehl und Zwiebeln.

Man sezet gewässerten Stockfisch in gesalzenem siedenden Wasser zum Feuer, lässet ihn sieden bis er sich blättert, dann seihet man das Wasser ab, legt den Fisch auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, salzet und pfeffert ihn, röstet in einer Pfanne mit Schmalz Semmelmehl und klein geschnittene Zwiebeln gelb braun, brennet damit auf, und er ist zum Auftragen fertig.

318. Stockfisch mit Champignonsauce.

Man siedet einige große Stücke von einem schönen Stockfisch in gesalzenem Wasser bis er sich blättert, löset die Gräten aus, doch so, daß die Blätter ganz bleiben, dann läßt man Butter in einem Tiegel heiß werden, röstet darinn 2. Löffelvoll Mehl gelb, thut klein geschnittene Petersilie, 6. schöne Champignons in Scheiben geschnitten und Muscatenblüthe dazu, gießet Erbsenbrühe darauf, salzet es wohl, und läßt diese Sauce mit dem Stockfisch aufkochen, und er ist fertig.

319. Gebachener Stockfisch.

Man lege gewässerten Stockfisch in gesalzenes siedendes Wasser, lasse ihn durch und durch warm

werden, und dann das Wasser ablaufen, schneide ihn in nicht zu große Stücke, klopfe Eier ab und salze sie ein wenig, kehre die Stücke darinn um, bestreue sie mit Semmelmehl, und backe sie in heissem Schmalz schön gelb.

320. Gebratner Stockfisch.

Man tauche den Stockfisch einigemal in kochendes Wasser; doch muß man ihn jedesmal gleich wieder herausziehen, und das Wasser muß wohlgesalzen seyn. Dann mache man ihn auf, und lege ihn voneinander, daß das Wasser rein abläuft. Bringe ihn so auf den Rost und begieße ihn oft mit Butter, bestreue ihn während dem Braten mit gestoßenem Pfeffer, Muscatenblumen und Nelken. Man giebt dazu braune Butter und Senf.

321. Stör zu sieden auf westphälische Art.

Der Stör ist an und für sich ein rauher Fisch, aber man muß ihn in weichem Wasser kochen, und von allerlei ganzem Gewürz, was zu den Fischen gehöret, mitsieden lassen, und braunen Butter darüber oder Senf dazu geben.

---

322. Austern in Schalen.

Man wasche die Austern mit einem Besen in einem Faße rein ab; dann mache man sie auf, sondre das Schmuzige davon ab, und lege sie in ihre tiefe Schale. Auf jede Auster thue man ein wenig Pfeffer, Muscatenblumen, etwas Zitronen-

saft und ein Stückchen Butter. Dann mache man eine Sauce von Fleischbrühe, etwas Wein, gestoßnem Pfeffer, Muscatenblumen, Zitronenscheiben und einem Stückchen Butter, auch etwas geriebener Semmel, und koche dieses zusammen. Unterdessen seze man die zubereiteten Austern auf einen Rost, laße sie braten, und gieße von der kochenden Brühe noch etwas darauf. Wann man damit fertig ist, so giebt man die Austern auf, und die Brühe besonders dazu.

323. Austern zu rösten.

Man wäscht die Austern rein, und trocknet sie mit einem Tuche ab Dann läßt man Butter in einem Tiegel zergehen, thut die Austern hinein und läßt sie kröschen Hierauf nimmt man einige Eierdotter mit etwas Wein, gestoßnen Muscatenblumen, auch ein wenig Butter, wohl untereinander gequirlt, gießt es über die Austern, und läßt sie damit bachen.

---

324. Schnecken in einer Sardellensauce.

Wann man 25. Schnecken nimmt, so streuet man eine Handvoll Salz daran und gießt siedend Wasser darüber, und läßt sie samt ihren Häußern kochen, bis sich die Deckel öfnen, dann seiht man das Wasser ab, nimmt die Schnecken mit einer Gabel heraus, zieht die schwarze Haut davon ab, schneidet das Harte vorn am Kopf, samt dem Schwanz weg, reibt das übrige mit Salz, und

wäscht sie in warmen Wasser ab, bis aller Schleim weg ist. Dann nehme man Butter, etliche klein geschnittene Sardellen, Schalotten, Zitronenschalen, Petersiliegrün, Muscatenblüthe, Semmelmehl und Salz, rühre es mit den Schnecken in einem Tiegel gut ab, gieße heiße Fleischsuppe oder Erbsenbrühe, aber nur ein Trinkgläschen voll daran, stelle sie auf Kohlen, und lasse sie miteinander ¾ Stunde kochen.

325. Schnecken mit einer Füll in ihren Häußern.

Zu 25. Schnecken lasse man einen halben Viering Butter zergehen, aber nicht heiß werden, gebe einen rein ausgegräteten Hering, 4. Loth ausgegrätete Sardellen, kleingehackte Zwiebeln, Pfeffer und eine Handvoll Semmelmehl dazu, rühre alles durcheinander und lasse es ¼ Stunde auf Kohlen dämpfen, dann fülle man in jedes Häußchen, wann sie rein gepuzt sind, etwas von dem Gekochten, einen Schnecken darauf, und dann wieder etwas von dem Gekochten, stelle sie dann in die heisse Röhre, lasse sie aber nur so lang darinn, bis sie siedend heiß sind, und trage sie dann zu Tisch.

326. Schnecken gespickt zu braten.

Wann die Schnecken gekocht und gesäubert sind, so thue man sie in einen Topf mit Fleischbrühe, gestoßenen Muscatenblumen, gestoßnem Pfeffer, und lasse sie damit noch eine Weile kochen. Dann nehme man sie heraus, gieße das Wasser ab

und lasse sie kalt werden, spicke sie dann mit dünnem Speck recht dicht, lege sie auf einen Rost, und lasse sie gelblich braten. Nun lege man sie in eine Schüssel, gieße von der Fleischbrühe, worin sie gekocht sind, etwas darauf, nebst gestoßenen Nelken, Muscatenblumen, etwas Butter und geschnittenen Zitronen, lasse sie damit einmal aufkochen, und gebe sie so zu Tische.

---

327. Krebse zu kochen.

Die Krebse werden rein gewaschen, mit Wasser, Salz und etwas Kümmel aufgesezt, gekocht, und sobald sie kochen, geschäumt. Wenn sie gahr sind, gießt man das Wasser ab, thut ein wenig Butter daran, und schwenkt die Krebse damit recht um.

328. Krebse zu füllen.

Man schlage einige Eier in zerlaßne Butter, rühre es wohl untereinander, thue dazu gestoßene Muscatenblumen, Salz und geriebene Semmel, mache eine Füll davon, und seze sie ins Kühle, daß sie steif wird. Dann wasche man die Krebse, seze sie mit Wasser, Salz und etwas Kümmel auf, und lasse sie gahr kochen. Unterdessen koche man auch grüne, aus den Schoten gemachte Erbsen mit Wasser, Salz, geschärbter Petersilie, etwas Butter und geriebener Semmel. Wann die Krebse gahr sind, so breche man die Nasen von den Schwänzen ab, fülle in die Schalen alsdann von obiger Füll, bra=

ts sie in zerlassener Butter gelblich, und richte so die Erbsen darüber an. Man hat auch nicht nöthig, die gefüllten Krebse zu braten, sondern kann sie nur in Fleischbrühe gahr kochen.

329. Krebse zu bachen.

Die Krebse koche man wie gewöhnlich, mache sie aus den Schalen, und bestreue sie mit Mehl, Salz und fein geschärbter Petersilie. Dann seze man Butter in einem Tiegel auf, lasse sie zergehen, lege die Krebse hinein, und lasse sie bachen.

330. Krebse zu kochen, die roth und doch noch lebendig sind.

Wenn man die Krebse zum Feuer sezen will, so nimmt man Einige davon, bestreicht die Schale derselben mit scharfem Brandwein, gießt etwas davon in eine Schüssel, thut die Krebse dazu hinein, und brennt den Brandwein an: wenn sie ein wenig darinn sind und roth werden, so muß man sie wieder in frisches Wasser werfen, daß sie sich wieder erholen; und wann die andern auf dem Feuer fertig sind, so legt man die Lebendigen auf die Schüssel, und richtet die Gekochten auch darauf an, und garnirt sie mit Petersilie, wann man sie auf die Tafel sezt, so eilen die Lebendigen von den Gekochten weg.

Zehenter Abschnitt.

Vom Braten der Fleischspeissen, des Geflügels und des Wildprets.

331. Unterricht vom Braten.

Beim Braten, sowol am Spieß als im Ofen, hat man nöthig sehr vorsichtig zu seyn, wenn er gerathen soll, da ein schlechter Braten ein übles Essen ist, und das Versehen nicht leicht gut gemacht werden kann. Ein Braten am Spieß schmeckt Vielen, aber doch nicht Allen, beßer, als ein Braten aus dem Ofen. Der Spießbraten erfordert erstens weit mehr Holz als ein anderer, und zweitens ist auch öfters die Gelegenheit nicht dazu vorhanden, einen Spieß anzubringen, mithin thut man sehr wohl, wann man sich befleißiget, den Braten im Ofen gut zu braten, daß man keinen zu großen Unterschied bemerkt.

a) Vom Braten im Ofen.

Man heizt den Ofen, je nachdem er ist, ½ auch wohl 1. Stunde vorher, ehe man den Braten hin-

einsezt. Alsdann gießt man kochendes Wasser auf den Braten, damit er etwas einschrunzt und derb wird. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, auf einem dazu von Holz gemachten Roste, begießt ihn noch einmal mit kochendem Wasser, und bestreut ihn stark mit Salz. Man läßt ihn hiemit wohl eine Stunde braten, begießt ihn alsdann fleißig mit Butter, und fährt so einigemal mit dem Butterbegießen fort, bis der Braten gahr ist. Hat man einen Braten mit Nieren und Ribben, so legt man die Nieren unten, weil das Stück oder die Seite, die zulezt gebraten worden ist, von einem jeden Braten obenauf kommen muß. Ist es ein gespickter Braten, so muß das Gespickte auch zuerst unten gelegt werden. Bei den Wildbraten kann man wohl das erste Salzwasser ab, und frisches Wasser zugießen, wenn man bemerkt, daß es ein wenig zu alt ist, sonst ist es nicht nöthig. Gänse, Enten- und Hammelbraten begießt man mit ihrem Fette, das aus dem Braten läuft. Die Brühe wird von selbst braun im Ofen, besonders wenn man den Braten mit brauner Butter begießt. Will man den Kälberbraten recht mürb und dabei derb haben, so klopft man ihn mit einem Stück Holz. Will man bei gespickten Braten den Geschmack noch etwas angenehmer machen, so kann man sie, besonders den Wildbraten, mit etwas länglich geschnittener Zitronenschale und ganzen Nelken spicken. Hammelbraten spickt man aber etwas stark mit Schalotten. Wann der Ofen einmal recht heiß ist, so bedarf er alsdann nur ferner gelindes Feuer.

In $1\frac{1}{2}$ Stunden kann man schon einen ziemlich großen Kälberbraten gahr braten, Haasen in eben so langer Zeit, wenn sie aber jung sind, wohl in einer Stunde. Die Tauben kann man also braten: Die Brust von den Tauben wird unten gelegt, und sie werden mit bloßem Salzwasser halb gahr gebraten, man muß sie aber fleißig begießen, damit sie saftig werden. Ist nun der Braten gahr, so bratet man Butter braun, gießt die Bratenbrühe durch ein Sieb, und zu der gebratenen Butter. Dann gießt man sie, so wie der Braten ist, darüber her, oder man giebt sie besonders auf.

b. Unterricht zum Spießbraten.

Der Braten wird einige Stunden gewässert, und dann an den Spieß gesteckt. Wann er etwas schwanken, oder sonst nicht recht fest sizen sollte, so befestiget man ihn mit einigen Hölzern. Man begießt ihn, sobald er am Spieß ist, mit kochendem Wasser und bestreut ihn mit Salz, sezt auch gleich eine eiserne Bratpfanne unter, worein das von dem Braten Abträufelnde hineinlaufen kann. Mit dem Wasserbegießen fährt man eine gute halbe Stunde fort. Alsdann bratet man Butter gelblich, und begießt damit zum öftern den Braten, bis er gahr ist. Das Feuer muß so lang gelegt werden, als der Braten lang ist, doch nicht zu stark und nicht zu dicht an denselben, weil er sonst räucherig und zu frühzeitig gahr werden kann, und doch inwendig noch ganz roh seyn könnte. Wenn man anrichten will, so legt man die Seite, wo die Nie-

ren sind, oben. Wer den Braten besser, als ordinair haben will, der kann ihn mit Speck und länglich geschnittenen Zitronenschalen spicken.

332. Nierenbraten.

Der Nierenbraten wird in etwas laues Wasser gelegt, daß er schön weis wird, dann gesalzen, mit heißem Schmalz begossen, und am Spieß oder im Oefelein mit Lorbeerblat und etwas Zitronenschalen gebraten, die Nieren mit geriebenen Semmeln bestreut, daß sie schön gelb wird.

333. Kalbsbrust zu füllen.

Wann die Brust schön untergrossen ist, so macht man eine Fülle von in Milch eingeweichten Semmeln, etlichen Eiern, Muscatennuß, kleinen Rosinen, einigen gestoßenen Mandeln, auch etwas Salz, und füllt sie damit. Man kann, wer nicht Gusto daran findet, die Rosine auch weglassen, und die Fülle mit etwas Grünem vermischen. Die Brust wird sodann zugesteckt, gesalzen, mit heissem Schmalz begoßen, und in der Pfanne oder am Spieß gebraten.

334. Kalbsschlegel sauer gebraten.

Der Kalbsschlegel wird schön gespickt und gesalzen, mit heissem Schmalz begoßen, eine Zwiebel, Zitronenblätter, Nelken, eine Brodrinde in halb Weinessig und Wasser gebraten, und damit immer fleißig begoßen. Wenn man mit dem Messer hinein sticht, daß kein Blut mehr herausläuft, so

läßt man ihn gar ausbraten, treibt die Sauce mit etwas Wein durch den Durchschlag darüber, und bestreut ihn mit etwas Zitrone.

335. Schweinsschlegel sauer mit einer Rinde.

Der Schweinsschlegel wird wie der Kalbsschlegel mit den nemlichen Zuthaten zubereitet. Wenn er halb gebraten ist, so nimmt man die Haut herunter, reibt einen guten Theil schwarzes Brod, vermischt solches mit gestoßenen Nelken, etwas Zimmet, klein geschnittenen Zitronen, auch ein wenig Zucker, streut solches ganz dicht darauf und druckt es mit dem Löffel an: man kann es auch mit ein wenig Wein befeuchten, es muß aber schön braun seyn.

336. Ziegleins- oder Geisscheere zu braten.

Die Geißscheere wird auf der einen Seite mit etwas Schalotten gespickt und gesalzen, mit heissem Schmalz begossen, und wann sie bald fertig ist, mit geriebenen Semmeln bestreut.

337. Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel, wenn es sauber gepuzt und hergerichtet ist, wird mit Pfeffer und Salz gut ausgerieben, mit Semmeln ausgestopft und fest zugenäht, die Oehrlein und das Schwänzchen wird mit Papier eingebunden, und in der Pfanne oder an dem Spieß gebraten. Wann es anfängt zu schwizen, so wischt man mit einem Tuch den Schweis ab, bis es nicht mehr schwizt, dann bestreicht man

es mit Butter oder Baumöl, und läßt es schön gelb braten. Den Rüßel spreizt man mit einem Spänlein auf, damit man, wann es gebraten, ihm einen Apfel oder Zitrone ins Maul geben kann; auf den Kopf sezt man ihn einen Kranz von Blumen, die Schüssel, worauf es kommt, belegt man mit Buchs, daß es die Streu vorstellt.

338. Ein frischer Rindsbraten.

Man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, klopft es recht mürb, und wässert es 1. Stunde im Wasser ein. Alsdann spickt man es mit Speck, bringt es an den Spieß, und begießt es zuerst mit Salzwasser, und dann mit Butter, bis es gahr ist. Es muß wenigstens drei Stunden braten, nachdem es dick ist. Man kann es auch in einer Pfanne im Ofen braten.

339. Ein gehackter Braten von Rindfleisch.

Man nimmt ein Stück gutes Rindfleisch, häutet es, und hackt es mit frischem Speck ganz klein. Dann thut man gestoßenes Engl. Gewürze, Muscatenblumen, klein gehackte Zitronenschale, Salz und einige Eier dazu, rührt alles wohl untereinander, daß es eine feste Masse wird, reibt allenfalls etwas alte Semmel daran, macht davon längliche Streifen, bestreicht eine Bratpfanne stark mit Butter, legt die gemachten Streifen hinein, und bächt sie im Ofen.

340. Hammelbraten.

Der Braten muß recht stark geklopft werden, damit er mürbe wird. Wenn dieses nicht wohl beobachtet wird, so bleibt der Braten immer zäh und trocken, wenn er auch noch so gut gebraten ist. Man spickt den Hammelbraten gewöhnlich mit Schalotten. Ist dieses gehörig besorgt, so steckt man ihn an den Spieß, begießt ihn zuerst fleißig mit Wasser und Salz, und wann er bratet, mit dem Fett, das abläuft. Zulezt macht man Butter braun, gießt von der Bratenbrühe etwas zu, und läßt es zusammen braun werden.

341. Lammsbraten gefüllt.

Man nehme wie gewöhnlich ein halbes Lamm, ist der Tisch aber stark besezt, so kann man auch wohl ein ganzes nehmen; löse die Haut von dem Rücken nach dem Bauche zu ab, mache eine Füll von in Milch geweichten Semmeln, einigen Eierdottern, einem Stückchen Butter, und etwas kleinen Rosinen, fülle damit das Ledige um die Haut, und nähe es mit Zwirn wieder zu; man muß aber die Oefnung unter der Haut nicht ganz voll füllen, sonst zerspringt die Haut im braten. Nun wasche man ihn mit kochendem Wasser rein ab, brate ihn im Ofen oder am Spieß, begieße ihn zuerst mit Salzwasser, und hernach mit Butter verschiedenemal. Wann man ihn am Spieß bratet, so muß man über die Haut, worunter die Füll ist, ein Papier schlagen, damit sie nicht zerspringt. Man be-

streiche auch, zur Veränderung, das Lamm, ehe es in den Ofen kommt, mit Eierdottern, begieße es dann aber nicht mit Salzwasser, sondern gleich mit Butter, so wird es schön gelb, und bekommt ein gutes Ansehen.

Geflügel und Wildpret.

342. Einen Auerhahn zu braten.

Der Auerhahn wird 24. Stunden mit den Federn aufgehängt, dann abgerupft und gebrüht, der Kropf und das Eingeweide herausgenommen, und die Brust schön gespickt, inwendig mit allerlei gutem Gewürz ausgerieben, und gut gesalzen. Will man den Kropf gefüllt haben, so macht man folgende Fülle: Man nimmt eine Handvoll Morgeln, auch so viel Trüffeln, diese werden sauber gewaschen, und wenn sie eine Stunde gekocht haben, so weichet man Semmelschnitten in süssem Raum ein; wenn sie geweicht sind, so läßt man sie durch einen Durchschlag ablauffen, nud werden die abgekochten Morgeln und Trüffeln fein geschnitten, und nebst ein paar Eiern, etwas Muscatenblumen und ein wenig Salz darunter gethan: mit dieser Masse wird der Kropf gefüllt, doch nicht zu voll, daß er nicht zerplazet, dann zugemacht und am Spieß oder im Bratöfelein gebraten; er muß aber, wenn er zuvor mit heissem Schmalz begossen ist, auch aussen mit Salz besprengt werden. Man kann auch Zitronensaft und Wein dazu thun.

*

343. Enten zuzurichten und zu braten.

Enten werden bereitet und auch gebraten wie die Gånse s. No. 349. Die Enten haben inwendig den besten Geschmack, daher werden sie selten gefůllt, sondern es wird bloß nur etwas viel Beyfuß hineingesteckt.

344. Wilde Enten zu braten.

Diese werden schön gespickt, und mit gutem Gewůrz ausgerieben, mit heissem Schmalz begossen, und mit allerlei Zuthaten, was zum Wildpret gehört, in halb Essig und Wasser, auch etwas Wein an dem Spieß gebraten.

345. Gebratne Enten mit einer Sauce.

Die Ente wird am Spieß oder in der Bratpfanne gebraten, und alsdann abgenommen. Man låßt sie kalt werden, macht eine Sauce von zerhackten Zwiebeln, röstet sie in Butter gelblich, thut etwas Mehl dazu, und wann dieses zusammen braun geworden ist, so gießt man Fleischbrůhe oder auch die Bratenbrůhe von der Ente, nebst etwas gestoßenem Pfeffer und Muscatenblumen dazu. Wann dieses zusammen kocht, so legt man die kalte Ente hinein, låßt sie damit noch einmal aufkochen, und gießt noch einige Löffel Weinessig dazu.

346. Einen Fasan zu braten.

Man rupft den Fasan bis auf den Kopf, welchen man abschneiden kann, auch die Flůgel wer-

den, wie bei den Gänsen abgehauen, aber die Füße müßen daran bleiben. Dann wird er ausgenommen und gewaschen, gut gesalzen und inwendig mit etwas Gewürz ausgerieben; dann mit Speck eingebunden, und an dem Spieß, unter fleißigem Begießen mit Butter und Zitronensaft, gebraten. Wann man ihn anrichtet, so legt man den Kopf, mit einem krauß geschnittenen Papier geziert, zwischen die Flügel heraus; ausser diesem kann man auch den Kopf in Papier einwickeln und mit braten.

347. Fasanen mit Sauerkraut.

Der Fasan wird schön an dem Spieß gebraten, das Sauerkraut in Wasser oder Fleischbrühe gekocht, dann abgegossen, etwas Fett und Brühe von dem Fasan genommen, dasselbe, nebst einem Glas Burgunderwein, in einen Tiegel gegoßen und mit dem Kraut gar fertig kochen lassen. Dann wird der Fasan von dem Spieß genommen, und ganz oder entzwei geschnitten auf das Kraut gelegt.

348. Birkhennen zu braten.

Man puzt und spickt sie wie die Rebhüner, würzet sie mit Nelken und Pfeffer, bratet sie saftig, und beträufelt sie inzwischen mit Butter und Zitronensaft.

349. Eine Gans zuzurichten und zu braten.

Die Gänse werden einige Tage zuvor, ehe sie gebraten werden sollen, geschlachtet, und das Blut wird unter beständigem Rühren aufgefangen. So

bald die Gans ausgeblutet hat, so verbinde man die Wunde mit einem Tuch, damit die Federn nicht beschmuzt werden. Alsdann muß sie, wenn sie noch warm ist, gerupft werden. Wenn die Gans fett ist, so muß man behutsam damit umgehen, damit man nicht die Haut so viel zerreißt. Wann sie gerupft ist, so wird sie über etwas Strohfeuer gesenget; dieses muß aber geschwind geschehen, sonst möchte sie zu gelb werden. Die Füße halte man über das Feuer und ziehe die Haut ab. Die Gans wasche man sodann mit laulichem Wasser, etwas Mehl und Kleye recht rein, damit sie weiß wird, mache die Stoppeln recht rein ab, haue den Hals und die Flügel kurz ab, und schneide die Beine oder Pfoten beim Gelenke ab. Nun nehme man die Gans aus, ziehe das Fett mit dem Magen, Leber und Gedärmen heraus, puze alles rein, und nehme von den Gedärmen das Fett rein ab. Dann wasche man die Gans rein aus, trockne und reibe sie mit Salz aus, und wässere sie auch einige Stunden. Wenn man nun die Gans so bereitet hat, so stecke man einige Bunde Beyfuß in die Gans, fülle sie mit Borsdorfer Aepfeln ganz voll, nähe sie zu, stecke sie an den Spieß, und begieße sie zuerst mit siedendem Wasser, hernach aber mit dem herausbratendem Fett, bis sie gahr ist. Im Ofen wird sie auch recht schön, wenn man nicht zu starkes Feuer macht, weil sonst die fette Haut auf der Gans leicht braun wird, und demohngeachtet die Gans inwendig noch roh ist. Wenn es eine genudelte (gemästete) Gans ist, so ist die Leber zuweilen so

groß als eine Kälberleber. Diese Leber brate man in Butter, das übrige Gekröse, Magen, Flügel und Hals mit dem Kopf kocht man ab, oder salzt es ein. Ersteres kann man mit sauren Klößen, und lezteres mit kleinen Rübchen kochen.

350. Pommerische Gänse.

Werden gesotten und zu dem Blumenkohl, auch andern Gemüsern gegessen.

351. Wilde Gänse zu braten.

Die wilden Gänse bekommt man eigentlich bei kalter Jahrszeit. Wenn sie sauber gepuzt und gespickt sind, muß man sie mit gutem Gewürz ausreiben, und 4 — 5. Tage in Essig legen, damit sie mürb werden; sie bedürfen auch das braten lang.

352. Haselhühner zu braten.

Man puze sie rein, nehme ihnen die Flüge ab, schneide auch den Kragen ab, und spicke sie wie junge Haasen, salze sie ein, und gebe ihnen auch die nemliche Baize wie denen Haasen, brate sie in Butter und in dieser Baize, und gebe folgende Sauce dazu. Man mache in einem Tiegel ein Mehl braun, gieße daran die Baize, 2. oder 3. Löffelvoll Milchram, seihe es durch ein Sieb, vermenge es mit Kapern, klein geschnittenen Zitronenschalen und ein wenig gestoßenem Gewürz, und lasse es zusammen kochen, lege dann den Braten in die Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

353. Junge Hühner zu braten.

Wann die Hühner gestochen sind, werden sie ein wenig in das kalte Wasser gelegt, dann gebrüht, gepuzt, ausgenommen, sauber gewaschen, inwendig mit Pfeffer und Salz ausgerieben, das Brustbein ausgebrochen, an dem Spieß gebraten, und mit heißem Schmalz von innen und von aussen zwei oder dreimal recht ausgebrennt, das macht sie weich und mürb; dann begießt man sie fleißig mit der Brühe aus der untergesezten Pfanne; wann sie von innen anfangen zu rauchen, so sind sie fertig, dann thut man in einen Seiherlöffel ein Stücklein Butter mit etlichen Kohlen, und betropft damit die Hühner, wenn sie mit etwas geriebenen Semmeln bestreuet sind, damit sie ganz schäumigt sind. Wann sie aufgetragen werden, giebt man ihnen einen grünen Zweig in den Schnabel.

354. Hühner mit Stachelbeeren gebraten.

Die Hühner werden wie die vorigen zurecht gemacht, und am Spieße gar gebraten. Die Stachelbeere werden von den Stielen gepflückt, rein verlesen und gewaschen: dann legt man sie in ein töpfernes Geschirr, gießt kochendes Wasser darauf, läßt in einem Durchschlag das Wasser wieder ablaufen, sezt sie in ein Castrol, gießt etliche Löffelvoll weisen Franzwein dazu, thut Zucker, fein gehackte Zitronenschale, gestoßnen Zimmet und ein wenig Butter daran, läßt sie auf Kohlenfeuer gelinde kochen, und rührt sie behutsam um, damit sie

nicht ansezen. Wenn die Brühe nicht dick genug ist, so reibt man zulezt einige Semmelkrummen daran, und wenn sie gut ist, so richtet man sie an, und legt die gebratenen Hühner darüber.

355. Kapaun zu braten.

Man schlachtet den Kapaun, legt ihn eine Stunde in kaltes, dann in heisses Wasser, rupft ihn, und nimmt ihn aus. Der Magen und die Leber, nebst dem Kopf, werden zwischen die Füße geklemmt. Wann man ihn braten will, so wässert man ihn zuvor eine Stunde ein, spickt ihn mit Speck, reibt ihn inwendig stark mit Salz aus, und bringt ihn an den Spieß. Im Anfang begießt man ihn mit Salzwasser, zulezt aber mit Butter, bis er gahr ist.

356. Gebratne Kapaunen mit Austern gefüllt.

Der Kapaun wird, wie der vorhergehende, rein gemacht, dann mit fein geschnittenem Speck gespickt, und mit Salz inwendig rein und stark berieben. Hierauf füllt man ihn inwendig, wie auch den Kropf, mit gehörig rein gemachten Austern, bratet ihn am Spieß, und begießt ihn zuerst mit Salzwasser, und zulezt mit Butter, bis er gahr ist. Wann er angerichtet wird, belegt man ihn mit Zitronenscheiben.

357. Krammetsvögel zu braten.

Die Vögel werden gerupft, der Kopf abgezogen, mit einer grosen Nadel das Gedärm heraus-

gezogen, gesalzen, gepfeffert, der Kopf unter die Flügel gesteckt, die Füße umgebogen, der Spieß unter der Brust durchgesteckt, und mit heissem Schmalz begossen, dann, wann sie beinahe fertig sind, mit geriebenem Brod bestreut.

358. Lerchen und Wachteln zu braten.

Die Lerchen werden gerupft, aber nicht ausgenommen, Füße und Flügel umgebogen, sauber gewaschen, gesalzen, an den Spieß gesteckt und so gebraten und mit zerlassenem Butter begossen. Sind sie nun bald fertig, so bestreut man sie mit Semmelmehl nnd läßt sie braun werden. Auf die nemliche Art werden auch die Wachteln gebraten, doch muß man solche ausnehmen. Lerchen und Wachteln können auf Sauerkraut gegeben werden.

359. Einen Pfauen zu braten.

Der Pfau ist ein stattlicher Braten, doch darf man beim Abschlachten ihm kein Blut nehmen, sondern ein halb Achtel Weinessig in den Hals gießen, und in der Luft aufhängen, wenn der Hals zugebunden ist, daß er erstickt. Dann rupft man ihn ab, aber nicht den Hals, dieser, wenn er sauber gepuzt und ausgewässert ist, wird fein zierlich gespickt, inwendig mit gutem Gewürz und Salz ausgerieben, und an dem Spieß gebraten, der Hals muß aber sehr gut mit Papier verwahrt werden, damit die Federn schön bleiben. Man begießt ihn oft mit heissem Schmalz, daß er mürb wird. In die darunter gesezte Pfanne schneidet man eine halbe

Zitrone in Stücken, nebst einigen Lorbeerblättern, etwas Nelken und Cordamomen. Wann der Pfau halb gebraten ist, so schüttet man etwas rothen Wein daran, und begießt ihn fleißig mit dieser Sauce. Wann er von innen anfängt zu rauchen, so ist er bald fertig. Ein wenig vor dem Anrichten läßt man die Sauce von der untergesezten Pfanne, mit etwas geriebenem schwarzen Brod und einem Glas Wein, in einem kleinen Tiegelein kochen. Wenn man den Pfau von dem Spieß abnimmt, so muß der Hals mit einem feinen Tüchlein abgetrocknet werden, daß die Federn wieder schön auseinander gehen; dann garnirt man ihn mit allerlei schönen Blumen, und die Sauce wird durch einen Durchschlag darüber gegossen. Es ist ein fürstliches Essen.

360. Einen Piphan zu braten.

Wann der Hahn abgestochen ist, wird er in ein Tuch eingewickelt, und ihm mit einem runden Holz das Brustbein eingeschlagen, das muß aber gleich geschehen, weil er noch warm ist; dann brüht und puzt man ihn sauber, nimmt den Kopf und das Eingeweide heraus, läßt ihn etliche Stunden wässern, und reibt ihn inwendig mit Pfeffer und Salz aus, legt auch Lorbeerblätter und Zitronen hinein. Wenn er am Spieß gebraten wird, kann man ihn schön spicken, will man ihn aber im Oefelein braten, und mit Speck belegen, so wird er, besonders wann er schon sehr alt ist, besser. Den Kropf kann man füllen mit eingeweichten Semmeln,

etlichen Eiern, Muscatenblüthe, kleinen Rosinen, und etwas gestoßenen Mandeln, doch nicht zu voll, daß er nicht plazt. Wenn er aufgetragen wird, so giebt man ihm ein grünes Blat in den Schnabel, und garnirt ihn mit Blumen.

361. Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllt.

Man puze die Rebhühner sauber, wasche sie aus, salze sie ein, nehme auf ein Rebhuhn Austern nach Belieben, Sardellen aber nur zwei, hacke sie nebst grünen Petersilie, und rühre Muscatenblüthe, Nelken und Pfeffer mit ab, fülle solches hinein, nähe sie wohl zu, spicke sie mit Speck, brate sie langsam, und begieße sie öfters mit Butter und süssem Raum, zulezt aber mit blosem Butter, richte sie an auf eine Schüssel, und gieße die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

362. Schnepfen zu braten.

Der Schnepf wird sauber gerupft, sodann gewaschen, gut gesalzen und gepfeffert, ordentlich dressirt, die Füße und Flügel umgebogen, der Schnabel beim rechten Flügel durchgestochen, und am Spieß gebraten. Das Eingeweide nimmt man heraus, puzt es recht rein, und hackt es nebst einer Zwiebel, Zitronenschale und Petersiliengrün, läßt in einem Tiegel Butter zerfliessen, röstet ein wenig Semmelmehl bräunlich, rührt das Gehackte, mit Salz, Zitronensaft und Wein darunter, läßt es kurz einkochen, bächt Semmelscheiben in

Schmalz, legt solche auf die zum Auftragen bestimmte Schüssel, bringt mit einem Löffel den sogenannten Schnepfenkoth darauf, und legt den Schnepfen darüber.

363. Schneehühner zu braten.

Wie die Rebhühner, so werden auch die Schneehühner gebraten, nur daß sie nicht gefüllt werden.

364. Tauben zu braten.

Die Tauben werden einen Tag vorher geschlachtet, wenn man sie gebrauchen will. Sie werden abgerupft, ausgenommen, rein ausgewaschen und gespickt. Die Kröpfe werden mit gehöriger Fülle gefüllt, und dann die Tauben am Spieß oder im Ofen gebraten. Einige brühen die Tauben, allein dies verursacht, daß solche oder das Fleisch ganz roth werden.

365. Tauben auf französische Art.

Die Tauben werden abgerupft und sauber geputzt, aber nicht gebrüht, das Eingeweide aus dem Kropf herausgenommen, die Brust entzwei geschnitten, doch daß der Rücken ganz bleibt, dieselben mit dem Rücken eines Hackmessers ganz zerklopft, in zerlassene Butter eingetaucht, gesalzen, mit gehackten Petersilie und Muscatenblumen bestreut, und auf dem Rost mit Butter und Zitronensaft gebraten. Man kann sie auch auf Papier legen; sie sind sehr gut.

366. Wilde Tauben gespickt zu braten.

Diese werden eben so behandelt wie die Rebhühner, man kann alle Speißen aus ihnen verfertigen, die man auf Art der Rebhühner zur Tafel bringen will.

367. Vögel zu braten.

Die Vögel werden schön gerupft, die Haut von dem Kopf abgezogen, die Beine abgeschnitten, das Eingeweide mit dem Finger herausgedrückt, mit Salz bestreut, an ein Spießchen gesteckt, mit heissem Schmalz begossen und geriebenes Brod darauf gestreut. Wenn sie fertig sind, so werden von weissem Papier Blätchen geschnitten, und die Vögel darauf gelegt, daß es die Flügelein vorstellt; es sieht sehr artig aus, wenn man sie so zur Tafel trägt.

368. Einen Haasen zu braten.

Man streife den Balg ab und schneide das Vordertheil bis an den Bug weg, ziehe mit einem Messer die anklebende Haut ab, schneide das Schloß hinten entzwei, damit das Weidloch rein gemacht werden kann, spicke ihn mit länglich geschnittenen Speck, wasche ihn dann aus, besprenge ihn mit Salz, und brate ihn bei gelindem Feuer am Spieß oder in einer Pfanne. Dabei beträufle man ihn mit Butter, bestreue ihn mit gutem Gewürz, und brate ihn mit halb Weinessig halb Wasser, Zitronenscheiben, Lorbeerblättern und Zwiebeln. Man kann auch sauern Raum und Kapern hinzu thun.

Ist er fertig, so legt man ihn in eine Schüssel, gießt durch ein Sieb die Sauce aus der Pfanne darüber und bestreut ihn mit klein geschnittenen Zitronen. Man kann auch folgende Sauce darüber geben: Man nimmt nemlich halb Essig halb Wasser, so wie auch klein geschnittene Zitronenscheiben, thut Zucker und etliche Nelken hinein, macht ein Stückchen Butter heiß, röstet zwei Löffel voll Brod, bis es braun wird, vermengt dieses mit der Sauce, lässet sie kochen, bis sie dicklicht wird, und gießt und beträufelt damit den halbgebratenen Haasen.

369. Einen Rehziemer.

Man verfährt mit dem Reh-Rücken und den Keulen auf dieselbe Art, wie der Haase zubereitet wird. Er kann aber etwas länger wässern, weil er dickere Häute hat.

Eilfter Abschnitt.

Von geräuchertem Fleisch und allerlei Würsten.

---

370. Schweins-Schinken zu räuchern.

Man nimmt einen guten, großen, frischen Schweinsschinken, oder, deutlicher zu sagen, die Keule vom Schwein. Zuerst schneidet man etwas

Fleisch ab, damit man zu dem Knochen kommt, und bricht solchen heraus. Dann nimmt man etwas zerquetschten auch etwas ganzen Pfeffer, etwas Salpeter und Salz, reibt damit den Schinken recht ab, und steckt von dem Gemengten so viel zwischen die Knochen, als man hinein bringen kann. Hierauf legt man ihn in ein reines trocknes Gefäß, und bestreut ihn noch einmal mit Salz. Die Schwarte legt man unten. So bald er nun Sole giebt, so muß er jeden Tag einmal wohl begossen werden. Wann er nun so 14. Tage bis 3. Wochen gelegen hat, so nimmt man ihn heraus, windet ein ganz dünnes Tuch um denselben, und hängt ihn in den Rauch.

371. Rindfleisch zu räuchern.

Man mache Salz und etwas Salpeter darunter gemengt recht heiß, thue es in eine Schüssel und wälze darinnen ein Stück Rindfleisch um, so giebt es gleich Sole. Hierinn lasse man es einige Tage liegen, nähe es dann in ein dünnes leinenes Tuch, hänge es in den Rauch, und laß es sechs Tage hängen, so ist es gut zum verspeissen.

372. Eine Zunge zu räuchern.

Man lasse in einem Kessel Wasser kochen, lege die Zunge hinein, und lasse sie nur einigemal überwellen; dann nehme man sie heraus, salze sie recht stark, lege sie in eine flache Schüssel, beschwere sie etwas, und lasse sie so einige Tage liegen: alsdann

nähe man sie in ein ganz dünnes Tuch, und hänge sie in den Rauch.

373. Geräucherte Gänse.

Wenn die Gänse gehörig ausgeschlachtet sind, so hackt man sie voneinander und nimmt den Rücken heraus: dann trocknet man die Gänse mit einem Tuch rein aus, bereibt sie recht stark mit Salz und ein wenig Salpeter, und streut zugleich etwas gestoßene Nelken und gestoßenen Pfeffer darauf. Sobald sie Sole geben, muß man sie alle Tage begießen und umkehren. Wann sie so 5—8. Tage in Salz gelegen haben, so nimmt man sie heraus, bewickelt sie mit starkem Papier, und hängt sie in den Rauch. Sie müßen aber nur in gelinden Rauch gehangen werden.

374. Ein gepreßter Rinder-Kopf.

Man nimmt hiezu einen halben fetten Rinderkopf, und kocht ihn mit Wasser und Salz weich. Dann nimmt man ihn heraus, zieht alle Knochen heraus, pflückt ihn in kleine Stückchen, mengt das Fleisch mit gestoßenem Pfeffer, Nelken, Ingber, geriebenen Majoran, Thimian und Salz recht untereinander, thut dieses zusammen in eine Serviette, macht es recht rund und bindet sie zu. Dann legt man die Serviette zwischen 2. Bretter, beschwert das oberste Brett mit Gewicht, und läßt es darunter 24. Stunden liegen. Hierauf bindet man sie aus der Serviette, legt sie in eine tiefe Schüssel, und gießt guten Essig darauf. Wann man essen

will, so schneidet man Scheiben davon ab, zerschneidet einige Aepfel in Würfel, legt sie über die Scheiben, und gießt dann Essig darauf.

375 Ein gepreßter Schweinskopf mit Rindfleisch.

Man nimmt einen guten grosen Schweinskopf, schneidet ihn in zwei Theile, und kocht ihn mit etwas Wein, Wasser und Salz weich. Dann kocht man ein gutes Stück Rindfleisch auch weich. Wann dieses beides gehörig weich ist, so schneidet man beides in dünne Streifen, ohngefehr einer Hand breit und lang. Man lege nun von dem Schweinskopf die Scheiben rund herum auf ein Tuch, dann bestreue man es mit halb gestoßenen Nelken, Salz und Pfeffer, hierauf von dem Rindfleisch, wieder Gewürz, und dann wieder Schweinfleisch, und verfahre so, bis es alle ist. Man muß es aber so einrichten, daß oben Schweinfleisch liegt. Dann bindet man das Tuch zusammen, und preßt es, wie die vorige Sülze. Man macht hierüber eine Sole von Wasser und Salz.

376. Ein ganzer Schweinskopf gepreßt.

Man nehme zwei schöne halbe Schweinsköpfe, und koche sie mit Wasser und Salz gahr. Dann nehme man alle Knochen heraus, und streue inwendig in die Köpfe gemengtes Gewürz, welches in gestoßenen Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Salpeter besteht. Nun lege man einen halben Kopf, die Schwarte aber unten, auf ein Tuch, und passe

die andere Hälfte des Kopfes darauf, daß die Schwarte oben kömmt, schlage dann das Tuch darüber, lege es zwischen zwei Bretter, und beschwere es mit Gewicht. Man macht eine Sole von Salz und Wasser, und legt den Kopf hinein, so hält er sich lange.

---

377. Rindfleisch Würste.

Hiezu kann man das Fleisch von den Lenden und das Fett vom Netz und den Nieren nehmen. Man hackt dieses alles wohl untereinander, mischt Salz, gestoßene Nelken und Pfeffer dazu, und stopft sie fein dichte, dann muß man sie in eine Tonne legen, gesottene Milch darüber gießen, welche aber erst kalt werden muß, dann rührt man etwas Salz darein, oder man nimmt Wasser und klopft Salz darein, und gießt es darüber.

378. Milanische Cervelatwürste.

Man nimmt sechs Pfund des besten magern Schweinfleisches, ein Pfund guten Speck, acht Loth Salz, zwei Loth Pfeffer, mischet und hackt es wohl durcheinander, gießt dazu weisen Wein und Blut, ein Loth gestoßene Nelken und Zimmet, und macht darunter etliche längliche Stücke Speck, welche mit obigem Gewürz bestreut sind, füllet das Gehackte in die Därme und kocht es.

379. Bolonische Würste, oder Saucischen.

Man nimmt fettes und mageres Schweinfleisch, hackt es wohl untereinander, nimmt zu 25. Pfund

1. Pfund Salz, 8. Loth ganzen Pfeffer, $\frac{1}{8}$ Wein, 1. Pfund Blut von dem Schwein, dieses muß man $\frac{1}{4}$ Stunde wohl durcheinander kneten und es in die Gedärme einfüllen; damit sie nicht brechen, kann man sie mit einer Serviette bewinden. Wann dieses geschehen, bindet man die Würste mit einem Bindfaden ab, so lang als man sie zu haben wünscht, hängt sie in Rauch und läßt sie trocknen, schneidet sie dann, wo sie zusammen hängen, von einander, und bewahrt sie auf. Man legt sie in einen neuen, durchgewässerten, wohl glasurten irrdenen Topf, so bleiben sie lange gut.

380. Lombardische Saucischen.

Man nimmt vier Pfund Schweinfleisch, 3 $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch und 8. Loth frischen Speck; den Speck zerschneidet man, und das Fleisch hackt man ganz klein mit 4. Loth Ingber, 1. Loth Muscatenblumen, 1. Loth Nelken, und Salz, so viel als nöthig ist: dieses, wohl vermischt, füllt man in Schweins- oder Rinderdärme, hängt sie in Rauch und trocknet sie. Wenn man dieselben speißen will, so werden sie gahr gekocht.

381. Schweins-Blutwürste.

Böhmische Manier.

Man nimmt grobes Roggenmehl, läßt es in Blut 2—5. Stunden stehen, kocht Habergrütz etwas dicke ab, und mengt sie dazu, auch Pfeffer,

Nelken, Salz und ein wenig Fett, und macht die Därme halb voll.

382. Leber-Würste.

1. Man muß die Leber, ehe sie gekocht wird, klein hacken, alle Adern herausnehmen, Pfeffer, Nelken, etwas gestoßenes Salz, in Milch geweichtes weisses Brod, feine geschnittene Stücke Fett von deu Flaumen dazu nehmen, und dieses in die Gedärme füllen, und so verfahren, wie bei allen andern Würsten.

Oder:

2. Man muß etwas gahres Fleisch und Speck klein hacken, und von der ungekochten und klein gehackten Leber, mit etwas gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz dazu thun, auch kann man etwas Reis und weiß Brod, welches in Milch gekocht ist, dazu nehmen; die Gedärme müßen nur halb voll gemacht, und alsdann gahr gekocht werden.

383. Französische Bratwürste.

Man hacket Zwiebeln, und siedet solche ein wenig in Wasser auf, hernach nimmt man solche mit dem Schaumlöffel heraus und mengt sie unter das Blut mit Salz, Pfeffer, Nelken, und gestoßenen Zimmet, hierunter schneidet man kleine Stückchen Flaumen oder Schweinsfett, mischt es gehörig untereinander und füllt die Därme damit.

384. Gebachene Bratwürste.

Man brate die Würste, schneide sie nach der Länge und in die Quer entzwei, daß es 4. Stücke werden, tauche sie in einen Teig von Eiern, Raum und Mehl, und bache sie in Butter.

385. Braunschweiger Würste.

Hiezu nehme man 4. Pfund Halsfleisch von einem guten Rind, hacke es klein, und besprenge es mit so viel Salz, als man mit fünf Fingern halten kann. Ist es sehr klein gehackt, so salze man es überall, knete es dann auf einem Tisch gut ab, und sprize während dem Kneten ½ Maas Wasser nach und nach darunter. Ist es auf diese Art bearbeitet, so lasse man es über Nacht stehen. Den andern Tag schneide man ein Pfund Speck klein würfelich, menge ein Loth gestoßenen Pfeffer und ein Quint gestoßene Cordamomen darunter, mische alles wohl untereinander, und fülle es in Rinderdärme fest ein; dann hänge man sie zwei Tage lang in Rauch, wende sie dann um, und hänge den untern Theil aufwärts und lasse sie wieder zwei Tage hängen, wende sie dann wieder um, und lasse sie noch zwei Tage hangen, dann nehme man sie ab und mache Gebrauch davon.

386. Westphälische Würste.

Man koche 6. Pfund Rindfleisch, und lasse 2. Pfund Rinderfett nur etwas überkochen, hacke beides klein, weiche Semmeln in Fleischbrühe, drücke sie wieder aus, gebe Salz, Pfeffer und Majoran

dazu, mische alles wohl untereinander, fülle es in Rinderdärme, lasse die Würste etwas überkochen, räuchere sie dann bräunlich, und gebe sie zu Gemüsern.

387. Hannoveraner Hirnwurst.

Hiezu wird fettes und mageres Fleisch und Schweinshirn genommen. Das Gehirn legt man ins Wasser, reiniget es von dem Blut, hackt es dann mit dem Fleisch recht durcheinander, mische Kümmel, Salz, klein gehackte Schalotten, gestoßene Muscatenblüthe und Pfeffer darein, menge alles wohl untereinander, auf jedes Schweinshirn schlage man ein Ei darunter, lege alles in eine grosse Schüssel, gieße etwas von der Brühe, worinne das Fleisch gesotten hat, dazu, stopfe die Därme, koche sie wie gewöhnlich, und brate sie auf dem Rost. Man kann sie auch etliche Tage in Rauch hängen.

388. Gebachene Schweinswürstlein.

Man bratet die Würste auf dem Rost, schneidet sie alsdann in der Mitte entzwei, macht einen nicht gar zu dicken Teig, kehret die Stücklein darinn um, und bächt sie schön braun aus heissem Schmalz. Man kann sie als Auflage auf die Gemüser geben.

389. Fasten Fischwürste.

Man reinige das Fleisch von Hechten oder Karpfen wohl von Gräten, und schneide es von der Haut loß, hacke es klein, nehme eine in süssem

Raum eingeweichte Semmel, drücke sie nicht zu sehr aus, schneide darunter ein Stück Butter, 3. Eier, etwas Majoran, Basilicum, Zitronen, Cordamomen, auch das Fleisch von einem in Salzwasser gesottenen Fisch, Pfeffer und Salz, fülle solches in Därme, brate sie in einer Pfanne schön bräunlich, und gebe sie zum Gemüse, oder als Nebenspeiße.

390. Ostfriesländische Weidwürste.

Man nehme 6. Pfund nicht zu fettes Schweinsfleisch und 2. Pfund Rindfleisch, hacke es aber nicht zu fein, schneide 1. Pfund würfelichen Speck darunter, vermische es mit grob gestoßenem Gewürz, Pfeffer, Salz, Cordamomen, und klein geschnittenen Zitronen, besprenge es mit etwas frischem Wasser, fülle es in wohl gereinigte Rindsdärme fest ein, stupfe sie mit einer Nadel und hänge sie 8. oder 10. Tage in Rauch. Sie sind sehr gut.

Zwölfter Abschnitt.

Allerlei Sulzen und Kreemen.

391. Aepfel Sulze.

Man schäle Borsdörfer oder Renetten Aepfel, lege sie in ein Castrol, gieße Wasser darüber

mit ein wenig Zitronenschalen, lasse sie weich dämpfen, drücke den Saft durch eine Serviette, und rühre von gleichem Gewicht Zucker darunter, lasse sie in einer messingenen Pfanne gut einsieden, dann auskühlen, gieße sie in eine Schaale und lasse sie bestehen, und mache dann Gebrauch davon.

392. Grüne Sulze.

Man siede zwei gepuzte Kälberfüße in einer Maas Wasser weich, seihe die Brühe durch eine Serviette in einen Hafen, damit das Fett zurücke bleibt, gieße Fleischbrühe und Weinessig, von jedem gleichviel daran, nebst Schalotten, Zwiebeln, Zitronenschalen, 2. Nelken, 2. Lorbeerblätter und das nöthige Salz, lasse dieses zusammen $\frac{1}{4}$ Stunde sieden, stoße eine Handvoll Sauerampfer und eben so viel Gartenkreß, rühre es samt den Saft darunter, lasse es aufsieden, seihe die Sauce durch eine Serviette auf Teller, und lasse sie kalt werden. Man kann, in Stücklein geschnitten, damit allerlei garniren.

393. Quitten Sulze.

Man läßt in einem reinen Hafen frisches Wasser siedend werden, legt einige Quitten hinein, und läßt sie langsam fortsieden, nimmt sie dann heraus und andre dafür hinein; die gesottenen schält man nun ab, schabt das Mark in eine Schüssel, treibt es dann durch ein Haarsieb in einen Tiegel oder eine Pfanne, wägt auf einer Waage so viel ge-

stoßenen Zucker als man Mark hat, und rührt ihn darein, gießt etwas von dem Wasser, worinne sie gesotten, dazu, und läßt die Sulze unter beständigem Umrühren dicklicht einkochen, gießt sie dann in die Schaale und läßt sie erkalten.

394. Raum Sulze.

Von 6. oder 8. Eiern rührt man das Weisse in einem Hafen mit 4. Loth Zucker zu Schaum, bis er dick wird, dann rührt man einen Löffelvoll Stärkmehl mit etwas Rosenwasser und 3. Löffel süssem Raum, thut es unter den Schaum, gießt ein Seidlein siedenden Raum zu den abgerührten Sachen, und läßt alles in einer messingenen Pfanne, unter stetem Rühren, kochen, bis es dicklicht wird, dann gießt man es in eine Porzellan-Schaale und läßt es kalt werden.

395. Rebhühner Sulze.

Man zerschneidet ein rein gepuztes und ausgenommenes Rebhuhn, zerstößt es in einem Mörsner, siedet es in Hühnerbrühe und einem Seidlein guten Weinessig, giebt zwei in Stücken gehackte Kälberfüße darein, würzt es mit Zitronenschalen, Muscatenblüthe, Nelken und Lorbeerblättern, und läßt es wohl kochen: dann seihet man sie durch ein Tuch über abgezogene und voneinander geschnittene Mandel-Pistazien und eingemachte Zitronenschalen, und läßt sie zu einer Sulze bestehen.

396. Eine rothe Weichsel Sulze.

Man stoße eine Maas Weichsel im Mörsner, seze sie mit Saft und Kern in einer Maas Wasser zum Feuer, gebe Zucker daran, biß es süß genug ist, auch etwas Zimmet, Nelken und Zitronenschalen. Dann sezet man ein paar Kälberfüße in einer Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie weich sieden, schöpft das Fett ab, und seiht die Brühe durch eine Serviette an die Weichsel, läßt es zusammen gut einsieden, und wieder durch eine Serviette in Teller passiren, und stellt sie dann an einen kühlen Plaz.

397. Wein Sulze.

Man schneide $1\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase klein, weiche sie etliche Stunden in $\frac{1}{2}$ Seidlein Wasser ein, gieße $\frac{1}{2}$ Maas Wein daran, acht ganze Nelken, ein Quint Zimmet in Stücklein gebrochen, und die Schale von einer Zitrone, solches binde man in ein Bündlein, hänge es in den Wein, und lasse es in einer messingenen Pfanne so lange kochen, biß die Hausenblase aufgelöst ist, rühre es mit einem silbernen Löffel um, dann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in Stücklein geklopft und in eine zinnerne Schüssel gelegt, den Saft von einer Zitrone darauf gedrückt, etwas klein geschnittene Schalen, und den gekochten Wein, unter beständigem Rühren, darüber gegossen, und wann der Zucker zergangen ist, durch ein Tuch geseiht.

398. Zitronen Sulze.

Man nimmt vier sauber gewaschene Kälberfüße, sezt sie mit 2. Maas Wasser zum Feuer, und läßt sie kochen, bis sie halb eingekocht sind, dann gießt man die Brühe ab, läßt sie kalt werden, und nimmt das Fett sauber davon; alsdann legt man sie in eine messingene Pfanne, mit ein Seidlein guten Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Zimmet, von drei großen Zitronen die Schale abgerieben, auch das Mark dazu, die Kerne aber zurückgelassen, sonst wird es bitter, und läßt alles so lange kochen, bis es, wenn man einen Löffelvoll auf einen Teller gießt, sich sulzet. Darauf nimmt man von 3. Eiern das Weisse, schlägt es mit der abgeriebenen Schale zu Schnee, läßt es unter beständigem Rühren kochen, aber nicht lang; dann kann man einen Stuhl umwenden, eine Serviette um die vier Beine des Stuhls binden, und sie durchlauffen lassen. Wenn man $\frac{1}{2}$ Loth Hausenblase mit den Kälberfüßen kocht, so wird die Sulze leicht helle.

399. Chocolade Kreem.

Man nimmt drei Seidlein Raum, läßt ihn siedend werden, verklopft 6. Eierdottern mit $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolade sehr lange, dann gießt man den siedenden Raum dazu, und läßt es zu einem Mus kochen, daß es aber nicht gerinnt, schlägt vier Eierweis zu Schaum, nimmt es vom Feuer, rührt den Schaum darunter und gießt es in die Schaale.

400. Mandel Kreem.

Zwölf Loth fein gestoßene Mandeln werden mit einer Maas Raum und Vanillen gekocht, 6. Eierdottern mit Zucker wohl abgerührt, daß es nicht gerinnt, das Kochende vom Feuer genommen, und das Gelbe mit dem Zucker darunter gethan, vier Eierweis zu Schaum geschlagen und darein gethan, durch einen Durchschlag getrieben, der nicht fein ist, sonst bleiben gar viel Mandeln zurück, so ist er fertig. Zur Zierrath läutert man etwas Zucker, bis er sich ziehen läßt, auf den Kreem, und ziehet die Fäden ganz dick darauf herum, daß es sieht wie ein Spinnengewebe; der Kreem darf aber nicht warm seyn, und es muß erst ½ Stunde vor dem Anziehen geschehen.

401. Weichsel Kreem.

Man nimmt 300. Weichsel, stößt sie im Mörsner samt den Kernen, sezet sie mit einem Stück Semmel, Zucker, Zimmet und etwas Wein zum Feuer, und läßt sie eine Stunde kochen, bis sie ganz dicklicht werden, dann treibt man sie durch einen feinen Durchschlag, und läßt den Saft in einer messingenen Pfanne noch mit einem Stück Zucker und etwas abgeriebenen Zitronen kochen, bis er ganz dick wird; hierauf wird er in die Schaale gegossen, von Eierschaum, in Milch gekocht, allerlei Blumen ausgeschnitten, und der Kreem damit belegt, auch die weisen Blumen mit rosinfarbenen

Zucker mit Pistazien bestreut, welches sehr schön aussieht.

402. Zitronen Kreem.

Man nimmt zwei große Zitronen nebst 1. Seidlein süssem Raum, reibt mit 12. Loth Zucker die Schaalen ab, klopft ihn in Stücklein in eine messingene Pfanne, drückt den Saft von den 2. Zitronen darauf, und von acht Eiern die Dottern dazu recht klar gerührt, und läßt solches über den Kohlen, unter beständigem Rühren, ein wenig kochen, aber nicht viel, die 8. Eierweis werden zu Schaum geschlagen, wann die Dottern dicklicht sind, werden sie vom Feuer genommen, und der Schaum Löffelvollweis darunter gerührt, so ist er fertig. Man läßt ihn über Nacht stehen. Er ist sehr gut.

403. Von gekochtem Schnee ein Berg.

Man schlägt 8. oder 10. Eierweis zu Schaum, sezt 1. Maas gute Milch oder Raum in einer messingenen Pfanne aufs Feuer nebst einem Stückchen Zucker, etwas ganzem Zimmet und einem Stückchen Zitronenschale, läßt solches kochen, undlegt dann mit einem silbernen Löffel den geschlagenen Schaum, einen Löffelvoll nach dem andern hinein. Wann es ein wenig gekocht hat, so wendet man es um, und wann es theils fertig ist, so legt man es in ein Sieb, daß die Milch davon abläuft, bis sie alle gekocht sind. Hierauf nimmt man das Gelbe von Eiern, rühret es mit etwas Rosenwasser ab, sezet die Pfanne vom Feuer, und rührt die Dottern hin-

ein, gießt es dann durch einen Durchschlag in eine etwas tiefe porzellanene Schüssel, und wann es ein wenig verkühlt ist, so sezt man von dem gekochtem Schaum eins nach dem andern darauf, es muß aber nur in die Mitte kommen und hoch aufgeschlichtet werden, das Gelbe muß eben zwei Finger breit zu sehen seyn. Wann es recht kalt ist, so bestreut man den Berg auf der einen Seite mit rothen klar gemachten Zuckerscheiffelein, und auf der andern Seite mit klein gehackten Pistazien. Es sieht sehr schön aus und schmeckt gut.

Dreizehenter Abschnitt.

Von Salàten.

---

404. Aepfel Salat.

Gute Borsdörfer Aepfel werden geschält und mit weisem Bier aufgesezt, hiezu nimmt man klein geschnittene Zitronenschale, länglich gebrochenen Zimmet, etwas weisen Wein, und gewaschene kleine Rosinen, und läßt die Aepfel hiermit dämpfen, bis sie gahr sind.

405. Rother Aepfel Salat.

Man schält Borsdörfer Aepfel und legt sie in einen Tiegel; dann nimmt man rothe Weintrau-

ben, drückt den Saft aus, sezt ihn mit Zucker und etwas zerbrochenen Zimmet auf, läßt ihn kochen, gießt ihn dann über die Aepfel, und läßt sie damit durchdämpfen. In Ermanglung der Weintrauben nimmt man rothen Wein; hat man aber rothe Rüben, so nimmt man solche; diese werden auf dem Reibeisen klein gerieben, der Saft davon ausgedrückt und mit Wein und Zucker gesotten. Alsdann werden die Aepfel dazu gelegt und gedämpft.

406. Apricosen Salat.

Man schält die Apricosen, nimmt die Kerne heraus und schneidet sie in Viertel. Alsdann sezt man etwas guten Wein mit gestoßenen Nelken, zerbrochnem Zimmet, klein geschnittenen Mandeln und Zucker, nebst ganz klein geschnittenen Zitronenschalen auf, läßt dieses einmal aufsieden, thut dann die bereiteten Apricosen dazu, und läßt sie dämpfen.

407. Aspargen Salat.

Man schneide die Aspargen fein gleich, wasche und siede sie, doch nicht zu weich, sonst verlieren sie ihren Geschmack. Im Kochen müßen sie gesalzen werden. Wann sie gahr sind, so gieße man das Wasser davon ab, lege dieselben fein gleich in die Schüssel, so daß die harten Ende auswärts stehen, und gebe Essig, Baumöl und Pfeffer daran.

408. Birn Salat.

Man schält die Birnen, und schneidet sie, wenn sie groß sind, in Viertel, sezt rothen Wein und Zu-

cker auf, und läßt es sieden: alsdann bespickt man die Birne mit etwas länglich gebrochenem Zimmet, ganzen Nelken, und länglich geschnittenen Zitronenschalen, legt sie in die Brühe, und läßt sie darinnen dämpfen.

409. Blumenkohl Salat.

Man säubert und kocht ihn ab, als wenn man ihn will mit der Brühe kochen: wenn er aber gahr ist, so läßt man ihn erkalten, und giebt Baumöl, Essig und Pfeffer dazu. Im Kochen muß er gesalzen werden.

410. Brunellen Salat.

Man nimmt Brunellen, so viel man nöthig hat, eine Handvoll Hiefen, auch große und kleine Rosinen; dieses wäscht man alles sauber und sezt es mit Wasser und Wein zu, nebst einem Stück Zucker und Zitronenschale, läßt es kochen, doch nicht zu weich, daß alles schön ganz bleibt, und dann kalt werden.

411. Capern Salat.

Hiezu werden Salzcapern von den Stengeln abgerupft und über Nacht in ein reines Wasser gelegt, dann seiht man sie ab und wäscht sie nochmals aus frischem Wasser, begießt sie ein wenig, und zuckert sie nach Belieben; dann nimmt man aus schönen Rosinen die Körner, schneidet sie länglich, giebt kleine Rosine dazu, schneidet große abgezogene Mandeln ebenfalls länglich, mischet alles unter

die Capern, giebt etwas Essig und Baumöl darauf, richtet sie in die Salatschaale hoch auf, belegt den Rand mit Zitronenschalen, und bestreut sie mit Zucker.

412. Cichorien Salat.

Man säubere und spalte sie in die Länge, nehme den harten Kern heraus, lege sie drei Stunden ins Wasser, und gebe ihnen jede Stunde ein frisches, und koche sie. Zugerichtet wird er wie der Aspargen Salat.

413. Endivien Salat.

Es giebt zweierlei, Winter- und Sommer Endivien, die Winter Endivien sind etwas bitter, deshalb man ein wenig Zucker dazu nehmen muß; sie wird in dünne Streifchen geschnitten, fast wie der weise Kohl, recht oft gewaschen, und nicht eher zurecht gemacht, als bis sie soll gegessen werden.

414. Erdäpfel Salat.

Wann die Erdäpfel gesotten sind, werden sie auf eine Salat Schaale in Scheiben geschnitten; dann schält man ein hart gesottenes Ei ab, schneidet oben ein Pläzchen weg, daß man es aufstellen kann, sezt es mitten in die Erdäpfel, und hackt folgende Sachen recht klein, als: ein hartes Ei samt dem Dotter, rothe Rüben, Zwiebeln, Petersilienkraut, Brunnkreß; mit diesen abwechselnden Farben ziert man die Erdäpfel, und thut Salz, Pfeffer, Essig und Oel daran.

415. Fleisch Salat.

Man nimmt das Fleisch vom gebratenen Geflügel oder Wildpret, schneidet es in dünne schmale Schnittchen, richtet es mit gehackten Lactucsalat an den Boden der Salatschaale reihenweis an, und giebt viel Essig, Pfeffer und Salz darüber.

416. Gedämpfter Krautsalat.

Wenn das Kraut sauber gewaschen und abgelaufen ist, so schneidet man klein würfelich Speck in einen Tiegel; wenn er gelb werden will, so thut man den Salat dazu hinein, etwas Salz, auch eine klein gehackee Zwiebel, läßt solches ganz langsam auf den Kohlen dämpfen, dann so viel Essig daran als er bedarf, und wann er weich ist, so richtet man ihn an.

417. Gelber Rüben Salat.

Man schneidet große gelbe Rüben Finger lang und recht dünn, wenn sie zuvor recht sauber abgeschabt sind; zu diesen schneidet man die Schaale von einer schönen Zitrone eben so lang und dünn, es darf aber nichts weises an der Schaale bleiben, dann legt man Zucker in ein Castrol, die gelben Rüben umd Zitronenschalen dazu hinein, gießt ein Glas Wein und ein halbes Glas Wasser daran, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis die Rüben weich sind, drückt den Saft von einer Zitrone darauf, und verkostet es, ob sie süß genug sind, ausserdem muß man noch mehr Zucker dazu thun

und ihn mit verkochen lassen. Sind sie fertig, so richtet man sie auf einen Teller und läßt sie kalt werden. Man kann sie zu gebratenen Geflügel geben.

418. Gelbe und rothe Rüben, ein französischer Salat.

Wann die Rüben sauber gemacht sind, so werden sie weich gesotten, dann ein wenig gesalzen, in Scheiben geschnitten, und Essig darüber gegoßen. Es muß aber jede Sorte alleine im Essig liegen, und wenn man sie zum Salat gebrauchen will, so legt man sie in die Salatschaale nach der Schattirung, nimmt von einem hart gekochten Ei das Weisse, garnirt ihn damit, auch Oliven entzwei geschnitten, die Kerne davon genommen, und ihn damit gezieret, und etwas Pfeffer, Essig und Oel darüber gethan. Er sieht sehr schön.

419. Gemischter Salat.

Man nimmt schöne Bricken, einen großen Häring, Sardellen, Capern, Erdäpfel, grünen Kopfsalat, ein gutes Stück kalten Kälberbraten, und Borsdorfer Aepfel, schneidet alles klein gewürfelt, und macht es mit Essig und Oel an.

420. Gurken Salat.

Man schält die Gurken und schneidet sie recht dünn, bestreuet sie mit Salz, mischt sie untereinander, und läßt sie eine Weile stehen; dann drückt man sie aus, bestreut sie mit Pfeffer, und gießt Oel

und Weinessig darüber. Man kann auch Schnittlauch daran thun.

421. Hering Salat.

Wenn der Håring 2 Stunden in Wasser gelegen, so håute man ihn ab, gråte ihn aus, und schneide ihn in kleine Stůckchen auf eine Salatschaale, dazu gebe man klein geschnittene Zwiebeln, Aepfel, kalten Braten, Capern, Pfeffer, Essig und Oel, und mische alles recht durch einander. Ist der Håring ein Milcher, so muß man die Milch mit Essig und Oel zerrůhren, und den Håring damit anmachen.

422. Hiesen Salat.

Man nimmt gute trockne Hiesen (Hanebutten) und eben so viel große Rosinen, wåschet sie einigemal mit Wasser rein ab, thut sie in einen Topf, gießt darauf Wein und etwas Wasser, auch Zimmet, Zucker und einige Schnitte Zitronen, und låßt sie damit dåmpfen, bis sie weich sind. Wann man sie angerichtet hat, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet.

423. Hollåndischer Salat.

Man nimmt kleine Rosinen, Capern, Nelken, Pistazien und abgeschålte Mandeln, von jedem 4 Loth; frische Pomeranzen und Zitronenschalen, von jedem 2 Loth; dieses alles zerschneidet man gröblich mit 2 Loth Zitronat, thut dazu guten Wein und Zucker, legt es in eine Schůssel, und verziert

es nach Belieben mit lang geschnittener frischer Zitronen- und Pomeranzenschale.

424. Hopfen Salat.

Von dem Hopfen muß das Harte weggeschnitten werden, sodann siedet man ihn in gesalzenem Wasser weich, läßt ihn durch einen Seiher ablaufen, und wann er ausgekühlet ist, gießt man Essig und Oel daran.

425. Italienischer Salat.

Es werden Scheiben von Cervelatwurst geschnitten, desgleichen Böckelfleisch, Schinken, kalter Braten, Bricken, Sardellen, Häringe, alles auch schön in Streifen geschnitten und zierlich herum gelegt, mit Capern und Hiefen garnirt, in die Mitte etwas Wein und Nelken gethan, und Essig und Oel darüber.

426. Kräuter Salat.

Als die vorzüglichsten und gesundesten Kräuter hiezu werden erkannt: Brunnkreß, Gartenkreß, Löffelkraut, Körbelkraut, Dragun, Pimpernell, Fenchel, Melissen, Schlüsselblumen, Gunnerreben, und Sauerampfer; aus welchen man sich, nachdem sie wol gewaschen und gereiniget sind, einen Salat mit Provenceröl, Wein und etwas Essig zubereitet. Man kann auch Zucker daran mengen, und ihn mit einem Kranz von schönem Salat einfassen.

427. Kreßen Salat.

Es giebt fůnferlei Arten von Kressen: die gemeine Gartenkresse, die breite, und die große krause; diese 3 Sorten haben einerlei Geschmack, und werden mit Oel, Essig und Pfeffer zugerichtet.. Die vierte Sorte ist die Winterkresse, welche viel herber als die andern Arten ist, doch wird sie auch auf jene Weise bereitet. Die fůnfte Art ist die Indianische, welche sowol wegen der Blåtter als Blumen zum Salat gut ist.

428. Lactucke Salat.

Dieser wird wie der gemeine Kopfsalat zubereitet.

429. Pfirsich Salat.

Die Pfirsiche werden, wie die Apricosen, geschålt, von einander geschnitten, und die Kerne herausgenommen: man gießt gleich etwas Wein darauf, und låßt sie damit nur einmal ůberkochen, dann nimmt man sie heraus, legt sie in eine Schůssel, thut noch Brůhe, gestoßene Nelken, Zimmt, und Zitronenschale dazu, låßt dieses zusammen eine Weile kochen, gießt es dann ůber die Pfirsiche, und låßt sie damit ein wenig dåmpfen.

430. Pomeranzen Salat.

Man schneidet frische sůsse Pomeranzen in nicht zu důnne Scheiben zierlich auf einen Teller, streut klaren Zucker darauf, und allenfalls auf jede Po-

meranzenscheibe eine gesottene Weichsel. Auch gießt man zur Abwechslung Wein darüber.

431. Quitten Salat.

Die Quitten werden geschält, von einander geschnitten und das Steinichte herausgenommen. Man kocht sie erst mit Wasser, damit sie weich werden, gießt, wann das Wasser ziemlich verkocht ist, Wein dazu, thut Zucker und zerbrochenen Zimmt daran, und läßt sie vollends gahr kochen.

432. Rabunzel Salat.

Wann der Salat rein gewaschen ist, so wird er auf eine Salatschaale gelegt, und mit Weinessig, Oel und Salz angemacht, sodann in die Mitte eine weise übersottene Carviolrose gestellt, dann nimmt man hartgesottene Eier, weichgesottne und eingemachte rothe Rüben: das Weise von den Eiern, und die rothen Rüben, dann das Gelbe von den Eiern wird jedes besonders recht klein gehackt, und mit diesem Gehäck der Salat mit abwechselnden Farben schön zierlich garnirt.

433. Sardellen Salat.

Die Sardellen werden zuerst gewässert, ausgegrätet, und eine Stunde lang in Wein gelegt: dann legt man in die Mitte einer Schüssel einen umgekehrten Teller, stellt eine aufgeschnittene Zitrone darauf, besteckt sie mit Blumen, umschlingt die Zitrone mit einigen Sardellen, die übrigen legt man in die Runde herum, doch so, daß die Schwän-

ze gegen den Rand zu liegen, belegt den Schüsselrand mit Zitronen- und Pomeranzenblättern, mischt Essig, Oel und etwas Pfeffer untereinander, gießt es auf die Sardellen, druckt Zitronensaft darauf, formirt einen Kranz von Zitronenschaalen und schön geschnittenen Pomeranzen Scheiben, und bestreut die Sardellen mit Blumen, eingemachten Pomeranzenblüthen, Capern und Oliven.

434. Selleri Salat.

Wann die Sellerikopfe rein geputzt und gewaschen sind, so siedet man sie weich, und schneidet sie in Scheiben. Wann der Selleri nun kalt ist, so macht man ihn mit Pfeffer, Salz und Essig, wie andern Salat, an, und mit den grünen Blättern ziert man ihn aus.

435. Spargel Salat.

1. Der Spargel wird gehörig geputzt, und in gesalznem Wasser, aber nicht zu weich, gesotten; dann nimmt man ihn heraus, legt ihn auf die Schüssel, in welcher man ihn auftragen will, die Köpfe einwärts gerichtet. Indessen bis er abkühlt, mischet man Oel, Essig, Salz und Pfeffer durcheinander, und gießt es über den Spargel.

2. Der Spargel wird, wie oben gemeldet, gereinigt, gekocht, und in die Schüssel gelegt: dann macht man eine Sauce von etwas Weinessig, Zitronensaft, gestoßenen Muscatenblumen und ein wenig Zucker, läßt dieses aufkochen, und quirlt zuletzt einige Eierdottern daran. — Man kann auch

eine Wein-Sauce machen, die eben so bereitet werden muß, wo aber der Weinessig wegbleibt.

436. Stachelbeer Salat.

Man nimmt von den Stachelbeeren die Stiele ab, wäscht sie, sezt sie gleich mit Wein, Zucker, Zimmt und Zitronenschale an, und läßt sie hiermit dämpfen.

437. Weichsel Salat.

Zu 2 Pf. abgezupften Weichseln nimmt man $\frac{5}{4}$ Pf. Zucker, thut solchen in eine messingene Pfanne, und 2 Tassen Wasser daran, und läßt es gut einsieden, dann legt man die abgezupften Weichsel in den gesottenen Zucker, läßt sie langsam aufsieden bis sie weich sind, hernach faßt man sie mit einem Schaumlöffel auf einen Durchschlag, damit sich der dünne Saft abseiht, richtet sie schön ordentlich auf eine Schüssel, läßt den Saft gut einsieden biß er sich sulzet, seiht ihn durch über die Weichsel, und sezt ihn dann an einen kühlen Ort. Den Schüsselrand kann man mit geschnittenen Pomeranzen oder Zitronen belegen.

438. Zitronen Salat.

Man schält schöne große Zitronen ganz rein von ihren gelben Schalen, schneidet das Weisse in dünne feine Scheiben auf einen Teller, gießt süssen Wein darauf, und bestreut sie stark mit Zucker. Die

gelben Schalen schneidet man länglich klein, siedet sie ein wenig in Wein und Zucker weich, und streut sie auf die Zitronenscheiben. Diesen Salat giebt man zu gebratenem Geflügel.

439. Zwetschgen Salat.

Wenn man die Zwetschgen abschälen will, so gießt man siedendes Wasser darüber: wann dieses geschehen, legt man sie, nebst einem Stück Zucker und Zimmt in ein Castrol, gießt zu 30 Zwetschgen ¼ Maas Wein; wann sie kochen, so stellt man sie auf wenig Kohlen, daß sie langsam kochen und ganz bleiben. Bei dem Anrichten bestreut man sie mit gestoßenem Zucker und Zimmt.

Alles gedörrte Obst, als Weichsel, Kirschen ꝛc. können auf gleiche Art gekocht werden: nur muß man sie recht sauber waschen, auch bei dem Kochen eine Brühe geben, und sie viel länger kochen lassen. Bei dem Anrichten muß dergleichen Obst mit Zucker, Zimmt, und Zitronen klein geschnitten, bestreut werden.

Vier-

Vierzehnter Abschnitt.

Vom Gebackwerk.

A.) Hefengebackenes.

440. Einen Gugelhopfen zu backen.

Man nimmt ein Pfund Schmalz, rührt es schaumigt, dann 16 Eier, eines nach dem andern eingeschlagen, dann 5 Löffel dicke Hefen, ¼ Maas Raum, das Gelbe von einer Zitrone mit Zucker abgerieben, etwas Salz, 1 ½ Maas feines Mehl zulezt darein gerührt, in den bestrichenen Schart gefüllt, und langsam gebacken.

441. Einen feinen Gugelhopfen.

Man rührt 1 Pfund Butter eine Stunde, dann 12 Eierdottern hineingeschlagen, hernach 12 ganze Eier, dann 4 Löffel dicke Hefen mit süssem Raum hinein gerührt, 3 Loth Zucker mit einer Zitrone abgerieben, 1 ½ Maas feines Mehl darein gesiebt, hernach den Teig in den bestrichenen Schart gefüllt, langsam gehen lassen und gebacken.

442. Gugelhopfen mit Mandeln.

Man rührt ¼ Pfund Butter wohl ab, schlägt 10 Eier, eins nach dem andern, darein, zerrührt

jedes gut, und darunter 12 Loth Mehl, 4 Loth fein gestossene Mandeln, etwas fein geschnittene Zitronenschalen, und 2 Loth Zucker. Wann solches alles gut abgerührt ist, so nimmt man am Ende 2 Löffel Hefen, schmiert den Schart mit Schmalz, bestreut ihn mit Semmelmehl, und füllt den Teig hinein, läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen, und bäckt ihn in der Röhre, doch nicht zu heiß. Wann er fertig ist, so stürzt man ihn auf einen Teller, und bestreut ihn, wann er kalt geworden, mit Zucker und Zimmt.

443. Zuckerkalatschen.

Es wird 12 Loth gute Butter wohl abgerührt, dann 6 Eierdottern, 10 Loth klar gesiebter Zucker, 4 Eierweis zu Schaum geschlagen und ein wenig Zimmet, alles unter einander mit ½ Pfund Mehl gerührt, runde Näpflein auf ein bestrichenes Blech gesezt, mit Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken.

444. Hefenbutterteig.

Eine reichliche Maas Mehl wird mit ⅛ Raum und für 2 kr. Hefen zu einem Dämpfchen angesezt; wann es gestiegen, werden 4 Eier und 2 Dottern, nebst einer halben auf Zucker abgeriebenen Zitrone und etwas Salz unter den Teig gerührt, auf dem Bret ausgedreht, ½ Pfund Butter darauf geschnitten, und einigemal überschlagen, biß man nichts

mehr von der Butter sieht. Man kann einen Gugelhopfen daraus machen, es wird wie es ist in Form gelegt, oder man kann einen breiten Kuchen machen; dann läßt man es gehen, bestreicht es mit geschlagenen Eierweis, bestreut es mit Butter, und läßt es backen.

445. Erlanger Coffeebrod.

Man nimmt 3 halbe Seidlein Mehl, ½ Seidlein Milch, und für 1 Kreuzer Hefen, sezt solches zu einem Dampf und läßt es gehen; alsdann thut man 8 Loth Schmalz, 8 Loth Butter, 2 ganze Eier und die Dottern von 3 Eiern darunter, arbeitet es in der Schüssel so lange herum, biß kein Teig mehr an den Fingern hängen bleibt, und läßt es nochmals in der Schüssel gehen. Ist es genug gegangen, so legt man den Teig auf ein Backbrett, und knetet noch ½ Seidlein Mehl daran, nebst ein wenig Salz und 4 Loth Zucker; dann flicht man Kränzlein oder halbe Monde, legt solche auf das Blech, und läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit Eierdottern, länglich geschnittenen Mandeln, 4 Loth grob gestossenem Candiszucker, und backt sie.

446. Malicenkuchen.

Es werden 18 Loth Butter abgerührt, darunter 7 ganze Eier, von 8 die Dottern, 2 Eßlöffel voll gute Hefen, 18 Loth Mehl, ein wenig Salz und Zucker, den Form mit Schmalz und Butter bestrichen, gehen lassen, und gebacken.

447. Ein Bisquitgugelhopfen.

Nimm 18 Loth Schmalz und 18 Loth Mehl' 18 Eier, ¼ Pf. Zucker, und 1½ Eßlöffelvoll weise Hefen. Das Schmalz muß recht fein abgerührt werden, dann allezeit ein Ei, ein Löffelvoll Mehl und zulezt die Hefen, aber keinen Raum dazu, den Form mit Schmalz bestrichen und stark mit Semmelmehl bestreut und hineingethan. Wann er gegangen ist, wird er in der Röhre schön gelb gebacken.

448. Ein Kuchen ohne Hefen.

Man rühre ¼ Pf. Schmalz und ¼ Pf. Butter fein ab, schlage nach und nach 7 — 8 Eier daran, 12 Loth klaren Zucker, 20 Loth feines Mehl, und 4 Loth fein gehackte Mandeln, gieße diesen Teig Fingerdick in einen Ringform, welcher mit einer Schließe ist, so, daß man den Kuchen nicht umzustürzen braucht, sondern die Schließe eben abnimmt, und so langsam vom Blech abschiebt, ja aber nicht zu bald darf er aus der Röhre genommen werden, man darf ihn beinah 1 Stunde darin lassen, bis er ganz fertig ist. Hat man etwas Eingemachtes, so kann man auf den Kuchen, wann er fertig ist, kleine Häuflein sezen, das sieht schön aus, und schmeckt sehr gut.

449. Ein breiter Hefenkuchen.

Man nimmt 18 Loth Schmalz, rührt es fein ab, dann 4 Eier, 1 Maas Mehl, etwas Zucker,

und Hefen und Milch nach Gutdünken, arbeitet den Teig um, dreht ihn auf dem Blech aus, und wann er gegangen ist, so bestreut man ihn mit gröblich geschnittenen Mandeln und Zucker, und läßt ihn backen.

450. Brezeln zu backen.

Man rührt ½ Pf. Butter recht ab, schlägt 6 Eier hinein, dann 1 Maas Mehl, 4 Loth Zucker, große Rosinen, und für 2 kr. Hefen mit etwas Milch, arbeitet den Teig aus, welcher etwas lehn seyn muß, formirt Brezeln daraus, legt sie auf ein Blech, läßt sie gehen, und alsdann gebacken.

451. Ein feiner Tiegelkuchen.

Man rühret ½ Pf. frische Butter recht fein ab, dann ¾ Pf. feines Mehl, rührt nemlich allezeit einen Löffelvoll Mehl und ein Ei, biß 11 Eier verrührt sind, dann 4 Loth Zucker und Zitronenschnittchen, eine Theeschaale voll Raum, und 1½ Eßlöffel voll Hefen; den Form bestreicht man mit Schmalz und Semmelmehl, dann bäckt man die Masse, wann sie zuvor gegangen ist.

452. Wespennester.

Man sezt einen Hefenteig an, nemlich von Milch, Mehl und Hefen, läßt ihn gehen, und thut dann etwas Butter oder Schmalz und ein paar Eier, auch etwas Salz daran. Wann dieser Teig ausgearbeitet ist, so schneidet man ihn in Stücklein, so viel man nöthig hat, und dreht sie mit dem Nu-

delholz aus, so groß als eine Hand, bestreicht die Pläze gut mit zerlassener Butter, und bestreut sie mit kleinen Rosinen, etwas Zucker und Zimmt, rollt sie zusammen und sezt eins neben dem andern in einem Tiegelkuchenschart, und wann sie schön gegangen sind, werden sie im Oefelein gebacken.

453. Hannoverkuchen.

Zu einem Kuchen nimmt man 2 Maas feines Mehl, rührt von Milch und Hefen ein Dämpflein, und wenn er gegangen ist, etliche Eier, etwas Butter, und sauren Raum unter den Teig gemengt, auch etwas Salz, solchen auf dem Kuchenbrett recht ausgearbeitet, dann mit dem Nudelholz 2 Finger dick ausgedreht, den Rand aber ganz dünne, dann ½ Pf große und kleine Rosinen, die mit kochendem Wasser sauber gewaschen, und mit der Hand wohl ausgedrückt sind, ¼ Pfund gehackte Mandeln und Zucker und Zimmt daran, mit solchen allen bis an den Rand dick belegt, etwas Teig darüber geschlagen, und auf dem Blech gehen laßen. Das Hohe wird mit Mandeln besteckt, der Rand mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmt bestreut, dann mit dem Gelben vom Ei schön bestrichen, und gebacken.

454. Anis Brezlein.

Man macht einen Hefenteig, und wann er gegangen ist, so welgert man mit der Hand kleine Streifen, und macht Brezlein, legt eins an das andre auf das Blech, unter den Teig kommt etwas Anis und Zucker. Wann sie gegangen sind, be-

streicht man sie mit Eiern, bestreut sie mit Zucker, und bäckt sie.

455. Dampfnudel.

Man macht eben den Hefenteig, wie schon bemeldet, knetet kleine Bällein in der Größe eines Eies, legt sie in einen dick mit Butter oder Schmalz bestrichenen flachen Schart, und wann sie gegangen sind, so werden sie halb gebacken, damit sie eine Runde bekommen. Dann wird gute Milch zum Feuer gesetzt mit einem Stückchen Zucker und Zimmt, und wann sie gesotten, so gießt man etwas davon an die Dampfnudel, und läßt sie vollends darinnen ausbacken, die übrige Milch giebt man mit zu Tisch.

456. Böhmische Dalken.

Es wird ebenfalls ein Hefenteig angerührt. Wann der Teig gegangen, so thut man etliche Eier, etwas Butter auch etwas Salz hinein, schneidet den Teig in kleine Stücklein, würzt ihn und macht daraus kleine Pläzchen. Hierauf wird Wasser siedend gemacht und die Pläzlein hineingelegt und einen Wall aufthun lassen, dann wieder heraus, auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gelegt, mit Aepfelmuß oder gekochten Zwetschgen belegt, mit Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken.

B.) Schmalzgebackenes.

457. Erdäpfel Küchlein.

Man siedet mittelmäßige Erdäpfel: wann sie weich sind, so schält man sie ab, und zerdrückt sie mit dem Kochlöffel, aber sehr fein, daß keine Bröcklein darunter, und dann etwas gesalzen. So viel man Erdäpfel hat, so viel Eier nimmt man, macht Küchlein, so groß als ein Ei, backt sie aus heissem Schmalz, und streut Zucker und Zimmt darauf. Sie müßen aber warm gespeißt werden.

458. Sprizenküchlein.

Es wird ½ Maas Milch in einer Pfanne siedend gemacht, mit einem Stücklein Zimmt und etwas Zitronenschalen. Wann solche kocht, so rührt man so viel Mehl hinein als man kann, und der Teig muß so lange geröstet werden, bis er sich von der Pfanne abschält, und durchaus recht fest seyn. Dann läßt man ihn in einer Schüßel etwas verkühlen, salzt ihn, und knetet ihn mit der Hand, wie einen Brodteig, mit 8 Eiern ab: wann er noch etwas zu steif ist, so schlägt man noch ein Ei daran. Nun wird der Teig mit einem Löffel in die Sprize gefüllt, der Stämpfel in heisses Schmalz getaucht, und so in einer nicht zu großen Pfanne aus heissem Schmalz gebacken; man muß sie aber immer schütteln, daß sie recht auflauffen; dann wird Zucker und Zimmt darauf gestreut.

459. Sprizenküchlein auf dem Blech gebacken.

Man nimmt zu einem Seidlein Milch 8 Loth frische Butter, 6 Loth Zucker, etwas Zitronenschalen, und ein Stückchen Zimmt, solches läßt man in einer Pfanne etwas kochen, dann rührt man so viel Mehl darein, biß der Teig recht dick wird und sich von der Pfanne schält. Hierauf läßt man ihn in einer Schüssel etwas verkühlen, knetet ihn dann mit der Hand mit 8 Eiern ab, und salzt ihn etwas, dann druckt man ihn durch die Sprize auf ein mit Fett bestrichenes Blech in die Runde, wie einen Kranz, streut Zucker und Zimmt darauf, und bäckt ihn.

460. Waffelküchlein.

Es wird ein Pfund Schmalz eine halbe Stunde gerührt, dann 16 Eier, eins nach dem andern, eingeschlagen, ¼ Maas Raum daran gethan, das Gelbe von einer Zitrone mit 5 Loth Zucker abgerieben, auch 4 Loth fein gestoßene Mandeln und 1½ Maas feines Mehl, etwas gesalzen, und unter einander gerührt, das Waffeleisen heiß gemacht, mit Fett oder Speckschwarte bestrichen, und gebacken.

461. Schneeballen.

Man macht einen Teig wie zu den Nudeln, muß aber etwas sauren Raum und ein wenig Zucker dazu nehmen, dann dreht man ihn so groß als ein zinnerner Teller mit dem Nudelholz aus und schneidet mit dem Tortenrädlein 2 Finger breite Streifen in der Mitte, aussen muß der Platz ganz bleiben,

dann mit Hölzchen oder dem Stiel des Kochlöffels eines liegen gelassen und eines aufgehoben, und in einer kleinen Pfanne gebacken. Man muß sie aber mit dem Hölzchen in dem Pfännlein links und rechts rühren, daß sie recht hoch werden.

462. Ein Holländer Kuchen.

Man nimmt für 6 kr. altgebackene Semmeln, schneidet sie klein in eine Schüssel, thut 4 Loth Butter auf die Semmeln und ¼ Maas siedende Milch, deckt sie zu und läßt sie ein wenig stehen und erkalten; dann rührt man sie mit dem Kochlöffel fein ab, schlägt 6 Eier daran, reibt etwas Muscatennuß daran, auch etwas Salz, solches alles fein abgerührt, und wie ein Ey groß Schmalz in einer Pfanne heiß werden lassen, und den Teig daran gethan. Wann die eine Seite gebacken ist, so wendet man ihn um, und wann er fertig ist, so streut man Zucker und Zimmt darauf. Man kann ihn auch in rothem Wein mit Zucker und Zimmt aufkochen lassen.

463. Hefenküchlein.

Man rührt einen Teig an von Hefen und Milch, und wann er gegangen ist, so nimmt man zu 3 Maas Mehl ½ Pfund zerlassenes Schmalz und 4 Eier und für 2 kr. Brandwein, auch etwas Salz, dann wird der Teig mit der Hand fein geknetet, aber nicht zu fest, in 2 Theile getheilt, die Hälfte davon auf dem Backbrett ausgedreht, mit dem Rädlein vierecktigte Küchlein gemacht, und auf flachem Feuer in dem Schmalz gebacken; das Schmalz darf aber nicht

zu heiß werden, sie werden onst gleich braun und gehen nicht auf.

464. Zuckersträuslein.

Man rührt ¼ Pfund Butter ab, schlägt 6 Eier daran, ¼ Pfund klaren Zucker, etwas Zimmt, und so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dick wird; dann wird er ganz subtil auf dem Nudelbrett ausgewürkt, mit dem Nudelholz ausgedreht, mit dem Messer allerlei Figuren geschnitten, oder mit Mödelein ausgestochen, und in Schmalz schön gebacken.

465. Weinschnitten.

Man schneidet Semmeln in Scheiben und begießt sie mit Wein. Wann sie ein wenig angezogen haben, so taucht man sie ein wenig in geklopfte Eier ein und bäckt sie aus dem Schmalz, legt sie in eine zinnerne Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und läßt sie mit Wein auf den Kohlen aufkochen.

466. Mandelschnitten.

Es werden 5 Eier mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln und für 2 kr. altgebackenen geriebenen Semmeln gut abgerührt, (sollte es zu dick seyn, so thut man etliche Löffel Raum dazu) auch etwas Zimmt, dann Scheiben von Semmeln geschnitten, die Fülle darauf gestrichen, und aus dem Schmalz gebacken. Man kann sie in Wein oder Raum aufkochen lassen.

467. Tabackrollen.

Man rührt ½ Pfund Butter mit 8 Loth Zucker und 6 Eiern ab, auch ein Glas Wein dazu, mischt so viel Mehl hinein, daß es aber nicht zu fest wird, dann mit dem Nudelholz ausgedreht. Man hat eigne Hölzchen, die dazu gehören. Es werden viereckigte Stücklein geschnitten, so groß als diese Hölzchen sind, und über solche die Stücklein fest mit Bindfaden gebunden und aus heissem Schmalz gebacken. Wann sie halb gebacken sind, so zieht man die Hölzchen heraus, und läßt sie vollends ausbacken Will man sie gefüllt haben, so macht man eine Fülle von gestoßnen Mandeln, Zucker und Weinbeeren, und bestreut sie damit.

468. Gebackene Rosen.

Man schüttet 2 Maas Mehl auf ein Backbrett, schneidet ½ Pf. Butter darauf, und etwas Salz, reibt es mit den Händen untereinander, daß sich der Butter verliert; dann macht man eine Höhle, schlägt 2 Eier darein und gießt ein Glas Wein dazu, auch 8 Loth klaren Zucker darunter, solches zu einem Teig gewürkt und mit dem Nudelholz ausgedreht, aber nicht zu dünn, dann mit einem Ausstechförmlein, das 3 Blätter hat, ausgestochen, es müßen 3 auf einander gesetzt werden, das oberste muß das kleinste seyn, in der Mitte mit dem Weissen von Ei etwas zusammengeklebt, daß sie beieinander bleiben, und in heissem Schmalz gebacken, (sie werden sehr hoch) und mit Zucker und Zimmt bestreut.

469. Holippen.

Es wird $\frac{1}{2}$ Maas feines Mehl, 4 Loth klarer Zucker, etwas Zimmt und abgeriebene Zitronenschalen mit guter Milch angerührt, dann 5 oder 6 Eier darein geschlagen, der Teig darf aber nicht zu dünn seyn, dann das Eisen heiß gemacht, mit Papier ausgerieben, und ein Eßlöffel voll Teig darauf gethan, solchen auseinander lauffen lassen, und zugemacht, neben herum mit dem Messer den Teig abgeschnitten und wann es fertig, ein rundes Holz darauf gelegt und die 2 Seiten herum gebogen, (es muß aber geschehen, wann sie noch heiß sind) dann das Holz herausgezogen, und so fort gebacken. An einem warmen Ort können sie lange aufgehoben werden.

470. Mandelrüben.

Man rühre ein wenig Butter ab, nehme 2 Drittel gestoßene Mandeln und 1 Drittel Semmelmehl und Zucker, lege solches in eine Schüßel, schlage 5 Eier daran, mache kleine Rüben daraus, bestreue sie mit Semmelmehl und backe sie in Schmalz. Wann sie gebacken sind, so steckt man oben etwas Grünes hinein, wie bei gelben Rüben, und richtet sie auf die Schüssel zum Auftragen. Man kann sie auch mit Weinsauce geben.

471. Gewählte Küchlein.

Von Eiern, Mehl und Salz wird ein Teig wohl gewürkt, mit dem Wälgerholz dünn geschla-

gen und breit gemacht, mit dem Tortenrädlein zu Stücken von einander getheilt, und dann in Butter in einer Pfanne schön gebacken.

472. Eier Strüzlein.

1) Der Teig wird von dem besten weissen Mehl, Salz, Eiern, Safran, Rosinen, Zucker und ein wenig Rosenwasser zuvor in wenig Butter über dem Feuer getrocknet, Strüzlein daraus geschnitten und in Butter gebacken.

Oder.

2) Man nimmt Eier, weisses Mehl, gehackte Feigen oder Meer-Trauben, welche zuvor in Wein geschwellt werden müßen, Zucker, Zimmt, Safran und etwas Salz, machet Strüzlein daraus und bäckt sie in Butter.

Oder.

3) Man nimmt Eier, weisses feines Mehl, etwas Salz, gehackte Aepfel, Birne, Ingber, Pfeffer, Rosinen, Zimmt, und geriebenes weisses Brod, machet aus dieser Masse Strützlein, und bäckt sie, wie schon gemeldet.

473. Struden Teig.

Man schlägt 6 Eier klein, rührt dazu Mehl, Cordamomen, Muscatenblumen, ein wenig Safran und ½ Maas Milch, auf die Art, wie man einen Pfannenkuchenteig macht, dieses thut man

in einen Trichter, läßt es in abgeklärten Butter lauffen, und bäckt es heraus.

474. Gefüllte Aepfel.

Die Aepfel muß man schälen, die Kerne herausnehmen, und den leeren Plaz mit Mandeln wieder ausfüllen. Hierauf macht man den vorhin beschriebenen Strudenteig, kehret die Aepfel darinen um, legt sie in abgeklärte Butter, läßt sie darinne Backen, bis sie hart und braun werden, legt sie dann in eine Schüßel und bestreut sie mit Zucker.

Auf diese Art kann man auch Johannisbeere, Kirschen, Salbey, Roßmarin, weiße Rosen ꝛc aber alles mit den Stengeln backen.

475. Büchsen Küchlein.

Diese werden von gesottenem Teig gemacht; man rührt selbigen an mit Eiern, Mehl, Milch und Salz, läßt ihn in einer blechernen Büchse — welche, ehe der Teig hineinkommt, mit Butter bestrichen werden muß — ziemlich lang sieden, schneidet selbigen hernach zu großen Streifen, rizt diese hin und wieder mit dem Messer, und bäckt sie in nicht zu heisser Butter. Dabei muß die Pfanne immer geschüttelt, auch mit einem blechernen Löffel die heisse Butter darüber gegossen werden, damit sie recht aufgehen.

476. Amabische Kuchen.

Man nimmt 1 Pf. Mehl, siedet laulich warm süsse Milch, geschmolzene Butter, Rosenwasser,

Corinthen, rührt alles wohl durch einander, 3 Löffel von Gest, giebt es in einem Topf, sezt es an einen warmen Ort, daß es aufgeht, legt es dann mit Löffeln in heiße Butter, so wird es wie Schnee-Bälle werden.

477. Böhmische Küchlein.

Man macht von Milch, Mehl und Eiern einen Teig an, mengt ein wenig Zucker und Hefen darunter, läßt den Teig etwas aufgehen, würket ihn, damit er fest werde, walzet ihn breit, streut Weinbeere, Zimmt und Muscatenblüthe darauf, nimmt den hiezu geeigneten Spieß, schmieret ihn mit Schmalz, schlägt den Teig darüber und bratet ihn, und da er noch weich ist, so schlägt man Papier darüber, damit er nicht vom Spieß fallen möge.

478. Reis Kuchen.

Der Reis wird erst mürbe in Milch gekocht, Rosenwasser, Zucker Zimmt und 3 Eier darein gerührt, dann in eine Schüssel gethan, daß es kalt werde, in Stücken geschnitten, in Mehl umgewendet und in heißer Butter gebacken.

479. Kraftküchlein, für Kranke.

Man nehme $\frac{1}{4}$ von einem gebratenen Huhn, schneide es klein, so wie auch ausgekernte Zwetschgen, mische Semmelmehl und Eierdottern darzu, mache einen gewöhnlichen Küchleinsteig, und backe es also.

480 Erbsen zu backen.

Die Erbsen werden mürbe gekocht, durch einen Durchschlag gepreßt, so dick man immer kan, ein wenig Pfeffer und Muscatenblumen darunter gemengt und in eine flache Schüssel gebracht. Wann sie kalt sind, so schneidet man Stückchen heraus, wendet sie in einem dünnen Pfannenkuchenteig herum, und bäckt sie in Butter, bratet Semmeln schön braun darüber, macht eine etwas dicke Sauce von Wein, Zucker, Corinthen und Safran, gießt solche über die Erbsen und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

481. Pfannkuchen.

Man nehme eine ½ Maas Milch, etwas gute Hefen, 1 Pfund Butter, ⅛ Pfund Zucker, etwas gestoßene Muscatenblumen und 6 Eier; rühre dieses alles unter einander mit etwas Mehl, und lasse es eine Stunde aufgehen. Ist es aufgegangen, so mache man es mit Mehl steif, und formire daraus mit eiuem Rädchen kleine Kuchen, viereckig oder länglich, und backe sie in Schmalz und halb Butter. Will man einige mit Mus füllen, so mache man das Mus mit etwas Wein dünn, thue dazu etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale und klein geschnittene Mandeln; man kann sie auch mit Apfelmus und kleinen Rosinen füllen. Wann der Schaum von dem Schmalze gefallen ist, so werden sie hineingelegt, und wann man sie herausgenommen, so werden sie mit Zucker bestreut.

482. Zitronen zu backen.

Man schneidet die Schalen davon, bestreut sie dick mit Zucker, machet einen Teig von Eierdottern, süssem Raum und Rosenwasser, er muß aber nicht dick seyn, wendet die Zitronenscheiben darinne um, und bäckt sie in heisser Butter.

Aepfel, Birne, Sauerampfer, Boretsch, Melissen, Pfeffermünz, Salbei, Bethonica, Holderblüthe, Weichseln, Kirschen, Feigen ꝛc. werden in Butter gebacken, doch zuvor wird ein Teig von Milch, weissem Mehl und Salz angemacht, in welchen man auch geriebene Pfefferkuchen oder gelbes Gewürz und Zimmet thun kann.

483. Gefüllte Aepfel oder Birne.

Man nimmt große Aepfel oder Birne, schält sie und schneidet unten die Stengel mit einem runden Deckel hinweg, macht sie inwendig hohl, so viel es sich thun läßt, hackt das ausgeschnittene klein, mit Corinthen, geriebenem Brod, in Butter gebraten, Eiern, Zucker und Zimmt, mengt es untereinander, und füllt es wieder hinein, legt den Deckel wieder darauf, sticht ein kleines Hölzchen darein, wendet sie in einem dünnen Teig um, und bäckt sie in heisser Butter.

C) Confectsachen.

484. Anis=Brod.

Man schlägt von 8 Eiern das Weisse zu Schaum, dann kommen die Dottern hinein und ½ Pf. klar gesiebter Zucker: solches wird ¼ Stund lang gerüht, dann wird ½ Loth Anis, welcher rein gelesen, und etwas gestoßen ist, auch etwas Cordamomen, und ½ Pf. feines und durchgesiebtes Mehl darunter gerührt, viereckigte Scharten von Papier gemacht, die Masse mit dem Löffel darein gefüllt, Daumen hoch aber leer gelassen, und in keiner sehr großen Hize gebacken. Wann es fertig ist, so macht man die Papiere auf, nimmt es heraus, schneidet Finger dicke Scheiben davon, legt es auf ein Blech, und läßt es auf beiden Seiten schön gelb werden.

485. Mandelbrod.

Ist die nemliche Masse wie bei dem Anisbrod, ausser daß statt Anis 8 Loth Mandeln genommen werden, von diesen werden die Schälfen abgebrüht, und nicht nach der Länge sondern nach der Queere geschnitten, ein wenig auf dem Blech geröstet, ehe sie in den Teig kommen, auch Cordamomen, das Gelbe von Eiern, und eine halbe Zitrone abgerieben, und in die Schart gefüllt, gebacken, und auf dem Blech schön gelb gebräunt.

486. Falsches Mandelbrod.

Man mache einen Teig von 12 Loth Mehl, ¼ Pf. Zucker, ¼ Pf. Butter, von einer Zitrone die

mit Zucker abgeriebene Schaale, und einige Löffelvoll Wein; würke den Teig auf einem Nudelbret gut ab, drehe ihn Messerrucken dick aus, schneide längliche Stückchen daraus, bestreiche sie mit Eierdottern, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und backe sie auf einem mit Mehl bestäubten Blech in einer nicht zu heissen Röhre.

487. Englisches Brod.

Man schlage 8 Eier und ½ Pf. Zucker gut ab, rühre dann ½ Pf. feines Mehl darein, bestreiche den Model mit Butter und backe es in der Röhre schön gelb. Man giebt eingemachte Johannisbeere darauf.

488. Mandel Confect.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 3 Eierweis zu einen dichten Schaum, hacket 8 Loth abgeschälte Mandeln, und von einer halben Zitrone die Schale ganz klein, rührt sie auch darunter, formirt sie mit einem Löffel Zwölfer groß auf ein mit Oblaten belegtes Blech, und bäckt sie in nicht zu heisser Röhre.

489. Mandelkörblein.

Es wird 1 Pf. großer Mandeln abgezogen, die Hälfte nach der Länge, die andre Hälfte nach der Queere geschnitten, ¾ Pf. Zucker, von 3 Eiern das Weisse ein wenig abgeschlagen und unter den Zucker gerührt, daß er ein wenig feucht wird, die Mandeln auch darunter gerührt, so ist es eine dicke Mas-

se. Dann wird in einem kleinen messingenen Pfännlein ein Löffelvoll Schmalz heiß gemacht, und ein Eßlöffelvoll von der Masse hineingethan, mit einem blechernen Löffel herumgerührt, daß es gleich gelb wird, dann solches herausgenommen und in einen kleinen Mörsner gethan, und mit dem Stämpfel zu einem runden tiefen Schüsselein gedruckt. Das Herausnehmen aus dem Schmalz in den Mörsner muß schnell geschehen, daß es nicht kalt wird, sonst drucken sie sich nicht schön aus, und zerbrechen. Bis wieder ein Löffelvoll angelegt und gebacken ist, kann man das andere wieder herausnehmen; man neigt den Mörsner auf die Hand, so fällt das Körblein heraus. Von 1 Pfund Mandeln bekommt man 24 Körblein. Es muß bei dem Backen Schmalz nachgethan werden. Man stellt sie auf Fließpapier, daß sie nicht fett werden, und wenn man sie aufträgt, kann man eingemachte Früchte in die Körblein füllen.

490. Mandelschnitten.

Von 16 Eiern schlägt man das Weisse ½ Stunde lang, dann kommen die Dottern dazu mit 1 Pf. Zucker, und wird noch eine Weile abgeschlagen; hierauf nimmt man Mehl nach Gutdünken, so daß man es ausdrehen kann, nebst ½ Pf geschnittenen Mandeln, einer Handvoll Anis, das Gelbe von einer Zitrone, Gewürz nach Gutdünken, nemlich Nelken, Cordamomen, Zitronat, Pomeranzenschalen, Zimmt, Almodegewürz, Ingber und

Pfeffer, rührt es zusammen und bäckt es langsam auf einem Blech.

491. Mandelkränzlein.

Man zieht ½ Pf. gedörrte Mandeln ab, stößt sie sehr klar, und rührt ½ Pf. feingesiebten Zucker mit 2 Eierweis recht untereinander, und treibt solches durch die Sprize: es muß aber ein Stern angeschraubt werden können. Auch Zitronenschalen werden dazu gethan.

492. Geröstete Mandeln.

Man nimmt 1 Pf. Mandeln und ¾ Pf. Zucker, welcher in einer messingenen Pfanne, ein Weinglas voll Wasser darauf gegoßen, ein wenig gekocht wird, aber nicht lang, und ein Loth gröblicht gestoßenen Zimmt zu dem gekochten Zucker gethan. Die Mandeln werden ein wenig abgerieben, daß sie nicht staubicht sind und mit dem Zucker vermengt, mit dem Kochlöffel recht untereinander gerührt, und immer wieder vom Feuer weggenommen und herumgerührt, daß an allen Mandeln Zucker hängen bleibt, und sie werden dabei fest und kalt. Es darf nicht zu viel Zucker in der Pfanne hängen bleiben. Man kann sie lange aufheben.

493. Ganz feiner Bisquit.

Man schlägt von 4 Eiern das Weisse zu Schaum, dann kommen die Dottern daran, und werden ½ Stund gerührt; hierauf ½ Pf. feines Mehl darein gesiebt, sehr langsam untereinander

gerührt, mit einem Löffelein kleine Forme auf das Papier gelegt, mit Zucker besiebt, und geschwind gebacken.

494. Hobelspäne von Mandeln.

Es wird $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln abgezogen und fein gestoßen, $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker klar gemacht, von 4 Eiern das Weisse zu Schaum geschlagen, der Zucker mit den Schaum eine halbe Stunde gerührt, die Mandeln, nebst ein wenig Zitronensaft darunter gethan, die Masse auf ganze Oblaten Messerrücken dick gestrichen, und im Oefelein gebacken, aber nicht braun, dann herausgenommen, 2 Fingerbreite Streifen geschnitten und über Hölzlein gebogen.

495. Schmätzlein zu backen.

Man schlägt von 2 Eiern das Weisse zu Schaum, rührt dann $\frac{1}{4}$ Pf. fein gesiebten Zucker $\frac{1}{4}$ Stund, drückt auch von einer halben Zitrone den Saft hinein, und rührt so lange bis die Masse ganz dick wird, daß sie stehen bleibt: nun sezt man davon mit einem Coffeelöffelein kleine Häuflein auf weiß Papier, und bestreut sie mit Streuzucker, auch einige mit klein gehackten Pistazien, und läßt sie in keiner großen Hize backen, denn sie müßen so weiß seyn wie der Schnee.

496. Schuhknechte.

Man nimmt 1 Pf. Zucker, auch so viel Mandeln werden gebrüht und länglich geschnitten, der Zucker in einer messingenen Pfanne mit 2 Weinglä-

sern voll Wasser gekocht, biß er ganz bräunlich wird, dann die Mandel hinein gethan und kochen lassen bis alles bräunlich wird; dann wird ein Nudelbrett mit Wasser naß gemacht und sie mit einem silbernen Löffel herausgenommen, auf das Brett in kleine Häuflein gesezt, die Hand naß gemacht, und sie ein wenig zusammengedrückt; es muß aber immer wieder die Pfanne über das Feuer, daß es immer heiß bleibt, sonst kann man nichts damit anfangen.

497. Weiße Lebkuchen.

Man schlägt von 4 Eiern das Weisse zu Schaum, dann ½ Pf. fein gesiebten Zucker, wann die Dottern darunter sind, ½ Stunde gerührt, dann ¼ Pf. Mandeln, welche in die Queere geschnitten und etwas gelblich auf dem Blech geröstet sind, darunter gethan, so wie auch Nelken, Zimmt, Cordamomen, von jedem 1 Quint, das Gelbe von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, und ½ Pf. feines Mehl darunter gesiebt; und den Teig auf Oblaten klein Finger dick gestrichen. Man schneidet die Oblaten so groß als man die Lebkuchen haben will, und läßt sie in einer guten Hize backen.

489. Weiße Pfeffernüslein.

Es wird ½ Pf. Zucker, auch so viel Mehl genommen, solches auf ein Brett gethan, etwas Anis, das Gelbe von einer Zitrone abgerieben, Cordamomen, Nelken und Zimmt darunter gemischt, auch 2 — 3 Eier darunter geschlagen, und solches

alles zu einem Teig gewürkt, klein Finger dick ausgedreht, mit einem blechernen runden Förmlein ausgestochen, und auf einem mit Fett bestrichenen Blech gebacken.

499. Makronen.

Es wird ½ Pf. Mandeln mit etwas Wasser fein gestoßen, von 4 Eiern das Weisse zu Schaum geschlagen, ½ Pf. fein gesiebter Zucker darunter gerührt, dann die Mandeln und Eierdottern daran gethan, auch Zimmt, Nelken, Cordamomen, und etwas fein geriebenen weisen Brod, wenn die Masse etwas zu dünn seyn sollte, solches wird ¼ Stunde gerührt, mit einem Eßlöffel runde Pläzchen auf Oblaten gelegt, solche mit klein gehackten Pistazien bestreut, und auf dem Blech in einer ausgeheizten Röhre gebacken.

500. Schwefelschnitten.

Man schlägt von 2 Eiern das Weiße zu Schaum, dann ¼ Pfund fein gesiebten Zucker darunter, solches ¼ Stunde lang gerührt, dann etliche Tropfen Zitronensaft darunter gedrückt, die Schale von einer großen Zitrone abgerieben, daß es davon ganz gelblich wird, hierauf schneidet man eine Hand breit und eine Hand lang Streifen von Oblaten, bestreicht solche eines Messerruckens dick mit der Masse, und bestreut mit rothem Herzzucker, welcher mit einem Messer fein gemacht und mit ein wenig Eierweis abgerührt wird, die Schnitten in der Mitte Finger breit, daß sie einen rothen Streif haben, und wer-

den dann langsam auf einem heissen Blech getrocknet, daß sie nicht krumm laufen.

501. Zitronenbrod.

Man bringt 1 Pfund fein gesiebten Zucker auf ein reines Brett, reibt die Schaale von einer Zitrone darunter, feuchtet dann den Zucker mit einem Eierweis an, auch 2 Caffeelöffeleinvoll Tragand, welcher aber über Nacht eingeweicht werden muß; solches wird ganz subtil zu einem Teig gewürkt, er muß aber ganz fest seyn, wäre er aber noch zu trocken, so mengt man noch einige Tropfen Zitronensaft daran, dann dreht man ihn mit einem Nudelholz aus, jedoch nicht zu dünn, schneidet allerlei Blumen uud Kränze daraus, legt sie auf das Blech, welches mit etwas Wachs oder Fett bestrichen seyn muß, und bäckt sie in einem wohl ausgeheizten Oefelein. Es wird 3 Finger hoch, und muß weiß bleiben; es sieht aus wie Glas und ist unter allen Confecten das vorzüglichste, das man auf fürstliche Tafeln sezt.

502. Franzgebackenes.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln, ziehet sie ab und stößt sie klein, reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etliche Eierdottern darunter, daß der Teig nicht zu dick bleibt, schüttet den Teig auf ein mit Papier belegtes Blech; wenn er gebacken, macht man einen Guß darauf, ziert ihn mit buntem Streuzu-

cker und Zitronat, und schneidet ihn in längliche Stückchen.

503. Mandelhaufen.

Man brühet ½ Pfund süsse Mandeln ab, und schneidet sie länglich, stößt ¼ Pfund Zucker fein, thut ihn in eine Schüssel und reibt ihn mit Eierweis ab, auch ein wenig Mehl dazu, schüttet dann die Mandeln und Zitronenscheiben darunter, bestreicht ein Kelchglas mit Eierweis und drückt die Masse hinein, sezt die Häuflein auf Oblaten, und läßt sie backen. Oder man streicht mit einem Messer die Masse breit auf Oblaten, schneidet sie in längliche Stückchen, und bäckt sie auf dem Blech.

504. Vanillenbögen.

Man schlage 2 Eierweis zu Schnee, rühre 8 Loth Zucker, 1 Quint gestoßene Vanillie, ½ Löffel voll Zitronensaft, und zulezt 2 Löffelvoll Mehl darein, streiche es auf Oblaten, und backe es in nicht zu heisser Röhre.

505. Freimaurer.

Man nimmt auf 3 Eierweis 9 Loth gestossenen Zucker in eine Schüssel, rührt es so lange, biß es dicht wird, dann 1 Löffelvoll Mehl und klein gehackte Zitronenscheiben darunter, bestreicht ein flaches Blech mit Wachs ganz fein, bringt das Abgerührte darauf, streicht es Messerrucken dick aus einander, backt es in einer nicht zu heissen Röhre, schneidet schnell beliebige Stückchen daraus, und

biegt sie, weil sie noch warm sind, über das Nudelholz.

506. Geduldzettel.

Man schlage 1 Ei an 8 Loth gestossenen Zucker, und rühre es zusammen ½ Stunde gut ab, dann menge man darunter 8 Loth Mundmehl, und von einer Zitrone die halbe abgeriebene Schale; bestreiche ein Blech mit Wachs, lege von dem Teig nußgroße Zeltlein darauf, und backe sie in nicht zu heisser Röhre. Wenn man sie Ungeduldigen zum Geschenke macht, so giebt es gewöhnlich so viel zu lachen, daß ihnen die Ungeduld vergeht.

507. Oblatenküchlein.

Man zieht ¼ Pfund Mandeln ab, stößt sie klein, mit ¼ Pfund gesiebten Zucker, schlägt 3 Eierweis wohl ab, rührt alles recht untereinander, bestreicht Thaler große Oblaten halb Finger dick damit, bäckt sie in der Röhre, und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

508. a) Gebackene Muschel.

Abgezogene Mandeln werden klein geschnitten und eben so viel Zucker als Mandeln, auch etwas klein geschnittene Zitronenschalen dazu genommen, ein Ei abgerührt, und zu einem festen Teig gemacht: dann bestreut man den Muschelmodel mit Zucker, drückt damit den Teig auf Oblaten, legt die so geformten Muscheln nach einander auf ein Brett, und bäckt sie schön.

508. b) Zuckerschlange.

Man stoße 8 Loth Zucker klein, theile ihn auf ein Brett in 2 Theile, stoße 8 Loth abgehäutete Mandeln klein, theile sie gleichfalls in 2 Theile und vermenge sie mit den 2 Zuckerhäuflein, reibe ein Täfelchen Chocolade klein und füge auch diesen zur Hälfte jedem Häufchen bei, rühre jedes mit einem halben Eierdotter mit einem Messer gut untereinander, lege auf ein Blech weisse Oblaten, formire aus dem Einen Häufchen Teig eine Schlange und lasse sie in einer warmen Röhre abtrocknen: das zweite Häufchen drücke mit in Mehl getauchten Fingern breit und Messerrücken dick, steche mit einem kleinen Fingerhut runde Schuppenartige Blättchen daraus, richte sie wie Schuppen ordentlich auf die Schlange, ziere sie oben mit einer vergoldeten Krone, schneide ihr ein Maul aus, klebe eine rothe Oblate hinein, und eine rothe Zunge, seze ihr von länglich geschnittenen Mandeln Zähne in den Mund, und von Wachholderbeeren Augen in den Kopf, mache ihr ein Nest von grauem Zeug, lege ein ausgeschnittenes schönes Papier hinein, und die Schlange darauf, bestreue sie mit Zucker, und sie ist fertig.

D.) Von Allerlei Torten, Krapfen und Auflauf.

509. Tortenteig.

Es ist der sogenannte ordinäre Blätterteig, wie er zu jeder guten Pastete gemacht wird. Man nimmt nemlich Mehl und Butter, von einem so viel als vom andern; die eine Hälfte läßt man zurück, zu der andern nimmt man Rosenwasser mit Brandwein vermengt und macht den Teig damit an, dann dreht man denselben mit dem Nudelholz aus, etwas dicker als einen gewöhnlichen Nudelteig, schneidet die Butter auf den ausgerollten Teig herum, schlägt den Teig wie eine Serviette zusammen, und wälgert ihn aus, oder schlägt denselben mit einem Beil recht tüchtig, je öfter er zusammengeschlagen und ausgewälgert wird, desto blättriger und schöner wird er. Ist der Teig fertig, so formirt man nach Belieben die Torten.

510. Eine süße Buttertorte mit Aepfeln.

Dazu wird ein süsser Butterteig gemacht, wie schon angezeigt worden. Die Aepfel werden fein geschnitten und auf den Teig gelegt, nebst sauber gewaschenen Rosinen, Zucker und Zimmt dazwischen gestreut, ein ganzer Deckel darauf gethan, daß die Aepfel weich werden, und denselben mit dem Messer in allerlei Figuren ausgeschnitten, mit dem Gelben von einem Ei bestrichen und in guter Hize gebacken, wann er fertig ist, mit Zucker und Zimmt bestreut.

511. Aepfel Torte.

Man nimmt von den frühzeitigen Aepfeln, schält solche und brühet sie wohl, treibt sie durch einen Durchschlag auf eine Schüssel mit Rosenwasser und Zucker, thut etwas ganzen Zimmt dazu, läßt es auf einer Glutpfanne stehen, eine Weile zugedeckt, rühret es unterdessen zu Zeiten um, und nimmt hernach den Zimmt wieder heraus, füllet damit die Torte, und bäckt sie im Ofen.

512. Eine aufgesezte Aepfel Torte.

Man belegt ein Blech, so groß man die Torte haben will, mit Oblaten, und macht aussen herum einen Rand von Butter oder geriebenen Teig, das Blech kann von einem Ringform seyn, man muß es aber auf einander stellen; dann werden 15 oder 18 Borsdorferäpfel geschält und in die Hälfte geschnitten, die Buzen herausgenommen, das Ausgehöhlte mit eingemachten Früchten, oder mit einer Fülle von gestoßenen Mandeln, Zucker, Zimmt und Weinbeeren gefüllt. Sind die Aepfel fertig, so werden sie auf das mit Oblaten belegte Blech aufgesezt in der Höhe, wie eine Pyramide, ¼ Pf Butter fein abgerührt, 4 Eier eins nach dem andern hineingeschlagen, dann ¼ Pf Zucker, ¼ Pf. feines Mehl, solches mit dem Mehl nicht mehr gerührt, dann die Aepfel mit dem Teig überzogen, aber nicht auf dem Rand, dieser wird mit dem Gelben von einem Ei bestrichen, und gemächlich gebacken, daß die Aepfel weich werden. Wann es beinahe weich oder

fertig ist, so wird von etlichen Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, und streifenweis wie ein Gitter gezogen, dasselbe mit Zucker gesiebt, es muß aber weis bleiben, wenn die Decke auf Aepfeln zuvor gelb ist. Es macht ein schönes Ansehen, und ist sehr gut.

513. Apricosen Torte.

Es wird eine Torte von süssem oder Blätterteig aufgesezt, $\frac{1}{4}$ Pf. Mandeln abgezogen und gestoßen, mit Zucker und etwas Zitronen, nebst einer Handvoll geriebenen schwarzen Brod vermengt und auf den Boden gestreut. Von den Apricosen wird die Haut abgezogen, mit Zucker gedämpft, dann die Fülle nebst dem Saft auf die Mandeln gethan, ein Gitter, oder was man sonst will, darauf gemacht, mit dem Gelben von einem Ei bestrichen, und im Oefelein gebacken.

514. Quitten Torte von geriebenem Teig.

Die Torte wird von geriebenem Teig gemacht, die Fülle aber auf folgende Art. Die Quitten werden abgeschält, geschnitten, mit Wein, Zucker und Zitrone recht weich gekocht und zerrührt; der Boden von der Torte wird mit gestoßenen Mandeln, ein wenig geriebnen Brod, Zucker und Zimmt Fingerdick belegt, die Quitten darauf gelegt, ein Gitter darüber gemacht, mit dem Gelben von einem Ei bestrichen, Zucker und Zimmt darauf gestreut, und gebacken.

515. Zitronen Torte.

Es wird ein geriebener Teig, wie bei der vorigen Torte, dazu genommen. Zu einer nicht allzugroßen Torte nimmt man 4 große Zitronen, das Gelbe mit Zucker abgerieben, 10 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Zucker, das Abgeriebene dazu genommen, solches mit etwas Wein in einem reinen Geschirr, worin kein Fett ist, aufkochen lassen; wann die Fülle etwas erkaltet ist, so legt man die Hälfte auf die Torte, 2 von den Zitronenmark genommen, den Belz sauber herunter gemacht, in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgemacht, und die Torte damit belegt, auf ein Plätzlein ½ Loth Zucker, und die andre Hälfte von der Fülle darauf gethan, ein Gitter darüber gemacht, mit dem Gelben von einem Ei bestrichen, und gebacken.

516. Weichsel Torte.

Von 400 Weichseln werden die Kerne herausgenommen, und sie mit Zucker, Zimmt und Zitronenschalen gekocht, daß es ein Brei wird, mit ¼ Pf. gestoßenen Mandeln, etwas geriebenen mürben Brod, Zucker und Zimmt wird der Boden belegt, die gekochten Weichsel, wann sie verkaltet sind, darauf gelegt, von dem Teig Blumen geschnitten, darübergezogen und schön gebacken.

517. a.) Weichsel Torte mit einem Guß von Raum.

Es wird ein Teigschart genommen und inwendig mit dem geriebenen Teig ausgelegt; zu ½ Pf. Teig

wird ¼ Pf. abgezogene Mandeln fein gestoßen, und 8 Loth Zucker, dieses wird mit einander ¼ Stunde gerührt, und sodann auf den Boden der Torte gelegt; von 200 Weichseln werden die Kerne herausgenommen und auf den Mandelguß die Weichseln gethan, dann 5 Eier mit einem Staub feinen Mehl und ein wenig Raum, und 6 Loth klarer Zucker nebst ein wenig Zimmt mit einer ½ Maas süßen Raum recht abgerührt und solches über die Weichseln gegossen, dann gemächlich backen lassen, und etwas Zucker und Zimmt darauf gestreut.

517. b) Weichseltorte mit einem Bisquitguß.

Man nimmt von benanntem Teig und belegt den Boden von dem Ringschart damit, dann schlägt man das Weise von 4 Eiern zu Schaum, thut darauf das Gelbe hinein und 8 Loth fein gesiebten Zucker; solches wird mit Besenstöcklein ¼ Stunde gerührt, dann kommen etwas Zitronenschalen, Zitronat und Cordamomen darunter, nebst 8 Loth feinem Mehl, nicht mehr gerührt, und wann der Teig fertig ist, so thut man 200 Weichseln hinein, bestreicht den Ring mit Butter, die Masse dann hinein und langsam backen lassen. Wann die Torte fertig ist, so zieht man den Ring herunter und trägt sie auf den Tisch.

518. Hohlbeer Torte.

Man macht den bekannten Teig: dann werden die Hohlbeere mit Zucker dick gekocht, auf den Boden etwas gestoßene Mandeln mit Zucker gelegt,

und die Hohlbeere, wann sie kalt sind, darauf, ein Gitter darüber gemacht, mit Pistazien bestreut und gebacken.

519. Johannisbeer Torte.

Die Torte von dem bemeldten geriebenen Teig. Die Johannisbeere werden mit Zucker und etwas Zimmt dick gekocht, und wann sie erkaltet sind, auf den Teig gelegt, mit Pistazien bestreut, und gebacken.

520. Pflaumen Torte.

Man koche die Pflaumen in Wein; wann sie gahr sind, nehme man die Steine heraus, vermenge sie mit Zucker, Zimmt und Wein, und bringe sie in den Form.

521. Kirschen Torte.

Man breche die Steine heraus, nehme geriebenes Semmelmehl, brate es fein hart in Butter, und wann man den Teig in die Pfanne gelegt hat, so streue man von den gebratenen Semmeln darüber, lege eine Schicht Kirschen darauf, nebst Zucker und Zimmt, biß der Form angefüllt ist, dann macht man einen zierlichen Deckel darüber und bäckt es.

522. Mandel Torte.

Nro. 1.) Man zerstößt in einem Mörsner 1 Pf. Mandeln, nimmt dann 4 Eier, ½ Pf. Butter, ¼ Pf. zerriebenen Zucker, mischt dazu 3 Löffelvoll Orangenwasser, und schlägt dieses wohl unterein-

der ab, bis es fast ein Schaum wird, dann macht man von feinem Mehl, mit warmen Raum, geschmolzener Butter und 2 Eiern einen Teig, giebt ihm die Form einer Torte und läßt sie gahr backen. Zulezt reibt man Zucker darüber und trägt sie auf.

Oder.

2.) Die Mandeln werden klein gestoßen, geriebene Semmel, 1 Eierdotter, von 2 Eiern das Weisse, Rosinen, Zimmtwasser und süssen Raum, dieses alles rührt man wohl durcheinander, und bringt es in die Torten Pfanne.

Oder.

3.) Man stößt in einem Mörsner 1 Pf. abgezogene Mandeln fein mit etwas Wasser, daß sie schön weis sehen: diese werden mit 1 Pf. fein gesiebtem Zucker in einer Schüßel mit 10 Eierdottern nach und nach gerührt, dann 10 ganze Eier eins nach dem andern hinein geschlagen, und so lange gerührt, bis der Teig schön dick wird; hierauf das Gelbe von einer Zitrone abgerieben, auch etwas Cordamomen und 8 Loth fein geriebene Semmel darunter gemengt, solches dann nicht mehr gerührt, der Form mit Butter bestrichen, mit etwas Semmelmehl bestreut, und gebacken.

523. Zucker Torte.

Man schlage 12 Eier sehr wohl und lange, rühre 1 Pf. Zucker, und 1 Pf. Amidum oder Reismehl hinein, gieße auch ein wenig Rosenwas-

ser dazu und rühre alles recht wohl untereinander, alsdann nehme man die Mandeltortenpfanne, bestreiche sie mit ungeschmelzter Butter, gieße den Teig hinein, und lasse ihn schön bräunlich backen, und wann die Torte fertig ist, kann man sie, mit was man will, bestreuen oder bestecken.

524. Raum Torte.

Man nehme ½ Seidlein süssen Raum, 12. Eier, Zucker, Rosenwasser, Zimmt und Muscatenblumen darunter, mache einen Butter Teig, rolle diesen von einander, lege ihn in eine Tortenpfanne, gieße den Raum daran, und lasse es langsam backen.

525. Spinat Torte.

Man säubere den Spinat und koche ihn, bringe ihn in einen Durchschlag und drücke das Wasser, hacke ihn klein, lege ihn dann in eine Castrol-Pfanne nebst frischer Butter, Corinthen, Zitronat, Zucker und ein wenig Muscatenblumen, und lasse ihn damit wieder ein wenig kochen: dann mache man einen Butterteig, lege davon einen Boden in eine Tortenpfanne, lasse den Spinat kalt werden, und bringe ihn also hinein, schneide kleine Streifen von dem Butterteig, lege sie darüber und backe es.

526. Semmel Torte.

Man reibt für 18 Pfennige weise Semmeln klein, schlägt dazu 16 Eier, halb das Gelbe, halb das Weisse, ½ Pf. Corinthen, ½ Pf. Zucker, Oran-

genwasser, Zitronenschalen, ½ Pf. geschmolzene Butter, und ein halb Achtelchen Raum, mengt es durcheinander, verfertigt einen Tortenteig, und läßt es backen.

527. Speck Torte auf Braunschweiger Manier.

Man nimmt Speck, hackt ihn so fein wie möglich, schlägt einen Eierdotter dazu, geriebene Semmeln, feinen Zimmt, gestoßenen Nelken, grüne Petersilie, Corinthen und Zucker, hackt alles schön untereinander, und macht einen Teig von 3 Eiern (2 mit dem Weissen, und 1 ohne das Weisse) und etwas kalter Butter, und bäckt es.

528. Torte von kalten Braten.

Man hackt den Braten ganz klein, mischt dazu Corinthen, geriebenes Brod, Wein, Muscatenblumen, Zucker, Pfeffer, geschmolzene Butter und etwas Zitronensaft, bringt es in den Tortenteig, und bäckt es.

529 Kalbfleisch Torte.

Man hacke gutes Kalbfleisch mit Rindermark vermischt und mit Fleischbrühe, Wein, Zucker, Muscatenblumen, Ingber und Rosinen, lege es auf ein Blech, mache es mit einem Deckel zu, und backe es.

530. Zimmt Torte.

Man macht sie auf gleiche Weise wie die Bisquit Torte, nur daß 1 Loth gestoßene Zimmtblumen darunter gerührt werden. Man kann diese Torte

marmorirt machen, wenn man Bisquit - Tortenteig und Zimmt - oder Brod - Tortenteig untereinander gießt.

531. Chocolade Torte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pf. recht fein geriebene Chocolade, 20 Eier, thut sie in einen Topf, $\frac{7}{8}$ Pf. gestoßenen Zucker dazu, reibt dieses 1 Stunde wohl untereinander, und noch das Gelbe von einer Zitrone hinein; dann menge man $\frac{3}{4}$ Pf. fein gesiebtes Stärkmehl dazu, bestreiche die Form mit Butter, und backe sie langsam.

532. Chocolade Torte mit Brod.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pf. Zucker, rührt ihn mit 12 Eiern, und 4 das Weisse $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt 1, 2. Loth schwarzes feingeriebenes Brod, und 8 Loth Chocolade dazu, und rührt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt es in einen mit Butter bestrichenen Schart, und läßt es gemächlich backen.

533. Mark Torte.

Man stoße 6 Loth Mandeln mit etwas Eiweiß in einem Mörsner recht fein, thue dieses in eine Schüssel, schlage 6 Eier hinein, und rühre 4 Loth fein gestoßenen Zucker dazu; man nehme ferner $\frac{1}{2}$ Pf. Rinder Mark, sondre das Rothe davon, schneide es ganz klein zu dem Eingerührten, und rühre es, nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, darunter. Von mürbem Butterteig mache man eine Blatte auf die Tortenpfanne, thue das Ange-

rührte hinein, belege es mit einigen Figuren von Reis, und laße es bei gelindem Feuer backen. Man kann auch einen Zucker-Guß darüber machen.

534. Reis Torte.

Der Reis wird zuvor in kochendem Wasser einigemal abgebrüht: alsdann nimmt man ½ Pf. Reis, kocht ihn mit 2 Maas Milch recht stark, sezt ihn vom Feuer ab, und läßt ihn kalt werden, bringt ihn hierauf in einen breiten Topf, stößt eine Handvoll abgezogene Mandeln in etwas Rosenwasser recht fein, vermischt sie mit dem Reis, reibt 6 Eier, auch Zucker und Zimmt darunter, und rührt alles so 1 Stunde recht untereinander, bestreicht einen Tortenschart mit Butter, bestreut ihn mit Semmelmehl, und schüttet die Masse hinein. Wann die Torte gahr gebacken ist, so bestreut man sie mit Zimmt und Zucker.

535. Kartoffel Torte.

Zu dieser Masse gehören 2 ½ Pf. Kartoffeln, 1 ½ Pf. Zucker, 16 Eier, und von 2 Zitronen die abgeriebene Schale. Die Kartoffeln dürfen nicht ganz weich gekocht seyn, und wann sie kalt und geschält sind, werden sie auf dem Reibeisen gerieben. Das Gelbe von den Eiern wird in einen großen Topf gethan, und nebst dem geriebenen Zucker und der Zitronenschale stark untereinander gerührt, dann werden die Kartoffeln unter beständigem Umrühren dazu gemischt, das Weisse von den Eiern wird zu Schnee geschlagen und zulezt dazu gethan. Die

Form wird stark mit Butter bestrichen, das Eingerührte hineingelassen, und im Ofen in der Tortenpfanne, bei gelindem Feuer, 1 gute Stunde gebacken.

536. Kraft Torte.

Man thue 1 Pf. wohl gesiebten Zucker in einen Topf, nehme 12 Eierdottern dazu, nebst einer auf Zucker abgeriebenen Zitrone, und schlage dieses eine gute halbe Stunde; menge dann dazu etwas gestoßenen Zimmt, Nelken und Cordamomen, dann schlage man das Eiweis von obigen Eiern zu Schnee, rühre es mit 1 Pf. Kraftmehl unter die Masse, und backe es wie die vorigen Torten.

537. Sand Torte.

Es werden 12 Eier gewogen, so schwer die Eier sind, so schwer muß der Zucker und das Mehl und Schmalz dazu genommen werden; das Schmalz wird zu Schaum gerührt, dann das Gelbe von den Eiern, eins nach dem andern, und allemal ein Löffel von dem gesiebten Zucker hineingethan, das Weisse von den Eiern zu Schaum geschlagen und noch ¼ Stunde mit gerührt, dann das Mehl hineingerührt, aber ganz langsam, und nicht mehr viel gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, die Masse hinein gethan und gebacken. Wann er fertig ist, so siebt man Zucker darauf, und legt ein Gitter von eingemachten Johannisbeeren darüber.

538. Eine Oestreichische Torte.

Man rührt 1 Pf. fein gesiebten Zucker mit 16 Eiern 1 Stunde, dann 1 Quint gestoßenen Zimmt, 3 Loth Zitronat und Pomeranzenschalen geschnitten, und nebst 20 Loth fein gesiebtem Mehl in den Teig gerührt, dann wird aber nicht mehr gerührt, der Tortenschart mit Butter bestrichen, 4 Loth abgezogene Mandeln auch Zitronat länglich geschnitten, und der Schart damit bestreut, der Teig hineingethan, mit Mandeln belegt, und gebacken.

539. Bisquit Torte.

Man nimmt zu 1 Pf. gesiebten Zucker 16 Eier, das Weisse davon wird zu Schaum geschlagen, dann das Gelbe hineingethan und mit dem Zucker eine gute ¼ Stunde geschlagen, das Gelbe von einer Zitrone abgerieben und nebst 1 Pf. feinem Mehl darunter gemengt, dann aber nicht mehr gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

540. Brod Torte.

Zu 1 Pf. fein gestoßenen Mandeln nimmt man 1 Pf. fein gesiebten Zucker, bringt solches in eine Schüssel, und rüht es zuerst mit 10 Eierdottern ab; dann werden 10 ganze Eier, eins nach dem andern, hineingeschlagen und ¾ Stund lang gerührt, hierauf werden Cordamomen, Zitronat und 8 Loth fein geriebenes schwarzes Brod hinein gethan, solches darf aber nicht mehr gerührt werden, der Form wird mit Butter bestrichen, und langsam gebacken.

541. Eine aufgesezte: oder Tellertorte, nach der neuesten Art.

Man macht den schon bekannten geriebenen Teig, und schneidet 6 Theile daraus, diese dreht man mit dem Nudelholz so groß als ein zinnerner Teller aus, belegt jeden mit einer andern Fülle, als Johannisbeeren, Aepfeln, Quitten, Hohlbeeren, Brunellen: diese Früchte müßen alle mit Zucker gedämpft, oder eingemacht seyn, auf den 6ten kommt aber nichts biß er gebacken. Jene 5, wann sie mit der Fülle belegt sind, so werden sie gebacken, und wann sie fertig sind, so werden sie dick mit Zucker bestreut und alle auf einander gesezt, und auf den 6ten wird von Eierweis und feinem Zucker ein Guß gemacht — es muß aber einige Tropfen Zitronensaft darunter — daß er weiß wird, und wann er noch warm ist, wird er damit bestrichen, aber 3 Finger breit läßt man den Rand leer, und streut etwas rothen Herzzucker unter das Weiße, damit der Rand röthlich wird, und läßt es dann im Oefelein wieder ein wenig trocknen. Es sieht schön aus, wie ein halb Duzend porzellanene Teller. Ehe man sie aber in den Ofen bringt, muß man die Rände schön beschneiden. Noch ist zu bemerken, daß zwischen dem Ende des rothen uud weißen Randes ein Streifen von Zitronat, so breit als ein Strohhalm, gelegt wird, und mit länglich geschnittenen Blättern von Zitronat werden beide Seiten belegt.

542. Eierkäs.

Es werden 12—16 Eier abgerührt, dann mit 6 Loth Zucker und 2 Maas Raum vermengt und in einer messingenen Pfanne gekocht, daß es zusammen geht. Sollte es aber nicht gerne schocken, so tropft man etwas Zitronensaft darunter; dann nimmt man thönerne Mödelein mit Löchern, läßt durch ein Haarsieb das meiste Wasser ablaufen, und bringt den Käs in diese Mödelein, drückt sie zusammen, stellt sie auf eine Schüssel, daß sie ablaufen und erkalten, stürzt sie auf Schaalen, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt, oder giebt eine Sauce von Hiefen oder Weichseln darüber.

543. Niederländischer Eierkuchen.

Man schneidet geschälte Aepfel in kleine Stücke, läßt sie in Butter gahr schwitzen, schlägt 12 Eier aus, thut die klein geschnittenen Aepfel zu den Eiern, mit Zitronenschalen, Zucker und Zitronensaft, macht davon ein Rühr-Ei, das nicht zu hart ist, macht braune Butter in einer Tortenpfanne, gießt es dazu hinein, also, daß es fein rund und hoch wird, und backt ihn oben gemächlich braun.

544. Ein Oestreichischer Speckkuchen.

Man macht einen geriebenen Teig, wie schon bemeldet: zu einem Kuchen kann man von 1 Pfund Butter Teig machen. Wann derselbige fertig ist, so nimmt man die Hälfte, und dreht ihn mit dem Nudelholz aus, der Boden muß Fingerdick bleiben,

dann nimmt man ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, und eben so viel Zucker, mit dem Zucker aber wird das Gelbe von 2 Zitronen abgerieben, läßt solches in Zinn auf Kohlen mit etwas Wein kochen: wann es wieder kalt ist, kommt es auf den Teig, der übrige Theil wird darauf gelegt, mit Ei bestrichen, und schön gelb gebacken.

545. Galanterie Küchlein.

Man nimmt von dem geriebenen Teig, sticht mit einem Bierglas runde Küchlein aus, bestreicht sie mit dem Gelben vom Ei, thut Zucker, Zimmet, und klein gehackte Mandeln darauf, oder auch eingemachte Sachen, man kan sie mit allerlei belegen, sezt sie auf das Blech und bäckt sie.

546. Aepfelkrapfen.

Man macht einen geriebenen oder Blätterteig, reibet 20—25 geschälte Aepfel auf dem Reibeisen, mischt ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Rosine und Weinbeere, Zimmet und Zitronat daran, füllt solches auf den Teig, macht einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Eiern und bäckt ihn schön gelb.

547. Aepfelmäntlein.

Man reibt für 6 kr. altgebackene Semmeln auf dem Reibeisen, mengt darunter ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund gestoßene Mandeln und 1 Quint Zimmt, bestreicht einen Auflaufschart mit Butter; dann werden 10 — 20 Aepfel geschält und geschnizelt, ¼ Pfund kleine Rosinen, Zucker, Zimmt und Zitro-

nen darunter gemengt, der Boden des Scharrings dick mit den Mandeln und Brod bestreut, darauf eine Lage von Aepfeln, wieder eine Lage von Brod und Rosinen, und so fort, biß der Schart oder die Pfanne voll ist, allezeit aber etwas Butter darzwischen, Zucker und Zimmt darauf gestreuet, und gebacken.

548. Auflauf von Zitronen.

Man nimmt eine Maas feines Mehl und 10 Eier, die Dottern werden mit dem Mehl nebst 1 ½ Maas guter Milch und 10 Loth Zucker zu einem glatten Teig gerührt, das Weiße zu Schaum geschlagen, die Schale von einer großen Zitrone auf dem Reibeisen gerieben, solche unter den Teig gemengt, der Schart dick mit Butter bestricken, die Masse hinein gethan und schön aufziehen lassen.

549. Auflauf von schwarzem Brod.

Man nimmt 10 Loth schwarzes Brod, welches man wohl bäht, und 12 Eier, das Weiße wird zu Schaum geschlagen, das Gelbe kommt mit dem Brod, wann es gestoßen, hinein, nebst 6 Loth gestoßenen Zucker, Zimmt, Zitronenschalen und etwas gestossenen Mandeln, ein Gugelhopfenschart mit Butter bestrichen und darinn gebacken. Man macht eine Sauce von Wein oder Hiefen darüber, und läßt es auf Kohlen etwas anziehen.

550. Auflauf von Aepfeln.

Man nimmt 1 Maas Mehl, 8 Eier und 1 Maas gute Milch, macht davon einen Teig, schält die Aepfel, schneidet sie ganz dünn und rührt sie unter den Teig. Der Schart wird recht dick mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan, mit Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken.

E.) Von Aufgezogenen.

551. Aufgezogenes von Zitronen.

Man nimmt für 8 oder 10 kr. weißes Brod, schneidet die Rinde davon ab, und die Brosen schneidet man klein in eine Schüssel, gießt 1 Maas gute Milch kalt darauf, und läßt es stehen, biß es weich ist, dann kocht man einen dicken Brei davon, welcher so dick seyn muß als nur möglich ist, man muß aber beständig rühren, daß er nicht anbrennt, dann bringt man ihn in eine Schüssel, rührt ¼ Pfund Butter mit 12 Eierdottern und 8 Loth Zucker ¼ Stunde ab, und dann das Gekochte nach und nach darunter, ein wenig Zimmt, von einer Zitrone die Schale abgerieben, die 12 Eierweis zu Schaum geschlagen und auch darunter gerührt, den Schart mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, den Teig hinein gethan und schön gelb gebacken. Er geht sehr hoch auf; wann er fertig ist, so steckt man eine Serviette um den Schart, und giebt es auf den Tisch.

552. Aufgezogenes von Weichseln.

Man nimmt ¼ Pfund fein gestoßene Mandeln, ½ Pfund geriebenes weißes Brod, ¼ Pfund Zucker, von 15 Eiern die Dottern, und etwas Zimmet, solches wird ½ Stunde gerührt, dann von 2 -- 300 Weichseln die Kerne herausgenommen, das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und auch darunter gerührt, und dann auch die Weichseln. Der Schart wird bestrichen und bestreut, die Masse hinein gethan, Zucker und Zimmt darauf gestreut, und gebacken.

553. † Aufgezogenes von schwarzem Brod.

Es wird 12 Loth altgebackenes schwarzes Brod gedörrt und fein gestoßen, ¼ Pfund Mandeln mit der Schälfe auch fein gestoßen, nebst ¼ Pfund Zucker, Zimmt und Nelken, solches alles mit 12 oder 14 Eiern, nachdem der Teig dick wird, ½ Stunde gerührt, der bestrichene Schart mit Brod bestreut und gebacken.

Funfzehnter Abschnitt.

Von allerlei eingemachten Früchten.

554. Stachelbeere einzumachen.

Man nimmt von den besten Stachelbeeren, ehe sie ganz reif sind, die Stiele und Blumen ab, siedet sie

einmal in geläutertem Zucker auf, thut sie mit einem Schaumlöffel geschwind wieder heraus, siedet den Zucker vollends dick, läßt ihn verkühlen, thut die Stachelbeere in ein Zuckerglas und den Zucker darüber; wenn es sich in etlichen Tagen wässert, so gießt man es ab und kocht es wieder.

555. Auf eine andere Art.

Man nimmt große Stachelbeere, wann sie noch hart sind, durchsticht sie einigemal mit einer Nadel, bringt sie in siedendes Wasser und läßt sie mit brühen, doch nicht kochen, denn sonst zerfahren sie, gießt das Wasser davon wieder ab, und kaltes darauf, und läßt sie 2 Tage stehen, gießt aber alle Tage frisches Wasser darüber, damit das Saure davon kommt, legt sie dann auf reine Tücher, daß sie trocken werden, alsdann thut man sie in ein Zuckerglas und gießt geläuterten Zucker darüber, der noch warm ist, gießt ihn alle Tage ab, und siedet ihn stark, und dieses so oft, biß er einen Faden zieht.

556. Welsche Nüße einzumachen.

Man nimmt die Nüße am Johannistage vom Baum, wann sie noch keine Kerne haben und die Schale inwendig nicht hart ist, durchsticht jede Nuß kreuzweis 5 mal, legt sie in frisches Wasser, und läßt sie 9 Tage darinnen liegen, giebt ihnen aber alle Tage frisches Wasser, dann siedet man sie in reinem Wasser so lang, als man ein hartes Ei siedet, gießt das Wasser davon ab, und legt sie auf ein reines Tuch. Wann sie vom Wasser etwas ab-

getrocknet sind, so läutert man Zucker oder Honig, besteckt die Löcher der Nüße mit Nelken und ganzem Zimmt, legt die Nüße in ein Zuckerglas oder in einen steinernen Hafen, und gießt den geläuterten Zucker oder Honig darüber. Sind sie etwas gestanden, und zeigt sich der Zucker oder Honig etwas wässerig, so gießt man ihn ab und kocht ihn noch einmal, biß er dick wird. Wann die Nüße mit Honig eingemacht werden, so ist der Saft sehr gut für die bösen Hälse.

557. Johannisbeere einzumachen.

Man nimmt die schönsten Johannisbeere, wann sie recht reif sind, und reinigt sie von den Stielen. Zu 1 Pfund Beeren nimmt man ½ Pfund Zucker, thut beides in eine messingene Pfanne, sezt sie zum Feuer, und läßt sie so lange, als ein hartes Ei, sieden, dann hebt man sie vom Feuer weg, nimmt die Beere mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker, läßt den Zucker sieden, biß er dick wird, und wann er etwas verkühlet, gießt man ihn über die Johannisbeere.

558. Berberreiß einzumachen.

Die Berberreiß werden eben so eingemacht, wie die Johannisbeere, ausser, so viel man Beere hat, so schwer muß man Zucker nehmen, läßt sie dann kochen, biß der Zucker beginnt ein wenig dick zu werden, dann nimmt man die Beere heraus in ein Zuckerglas, kocht den Saft vollends, daß er steht, und

gießt ihn, so warm als es das Glas leiden kann, über die Beere.

559. Kirschen einzumachen.

Man schneidet von großen Kirschen die Stiele mit der Scheere halb ab; zu 2 Pfund Kirschen nimmt man 1 Pfund Zucker, siedet solchen, biß er einen Faden spinnt, dann thut man die Kirschen darein, und läßt sie kochen, biß sie kraus werden; hierauf hebt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt die Brühe fortsieden biß sie steht, bringt die Kirschen in ein Zuckerglas, und gießt die Sauce darüber.

560. Zwetschgen einzumachen.

Man nimmt die Zwetschgen vom Baum, ehe sie weich werden und goch anz blau sind, und legt sie in ein steinernes Gefäß. Zu einem Hundert nimmt man ½ Maas Wasser und ½ Maas Honig, und das Weiße von 2 Eiern dazu, läßt es wohl kochen und schäumen, und wann es beginnt dick zu werden, so nimmt man es vom Feuer, läßt es verkühlen, und gießt es über die Zwetschgen, deckt einen hölzernen Teller darauf, und beschwert sie mit einem kleinen Stein. Wann sie nun etwas gestanden, so sind sie so schön, als wenn sie erst vom Baum kämen. Wenn man Jungfernhonig bekommen kann, so ist es besser.

561. Muscatellerbirne einzumachen.

Man nimmt schöne Muscatellerbirne, wann sie erst vom Baum kommen, schält sie, und wirft sie

in frisches Wasser. Nach ¼ Stunde nimmt man sie wieder heraus, legt sie auf ein Tuch, daß sie trocken werden, doch nicht zu lange, damit sie nicht anlaufen; man bringt sie dann in geläuterten Zucker, und läßt sie einen Sud aufthun, nun nimmt man sie wieder heraus und in eine irdene Schüssel, kocht den Zucker biß er dick wird, und wann er abgekühlet, so bringt man ihn mit denen Birnen in ein Zuckerglas. Wann er nach einigen Tagen wässericht wird, so gießt man es ab, und kocht ihn wieder. Will man sie roth haben, so läßt man etwas Johannisbeersaft mitkochen.

562. Borsdorfer Aepfel einzumachen.

Die Borsdorfer Aepfel halten sich wohl nicht so gut als andere Früchte, weil es aber ein angenehmes Essen ist, so werden sie doch auch eingemacht. Gleich wann sie vom Baum kommen, so schält und schneidet man sie in 2 Theile, nimmt die Kerne heraus, und siedet sie in geläutertem Zucker, daß sie ein wenig weich werden, doch nicht zu weich, legt sie dann heraus in eine Schüssel, daß sie abkühlen, besteckt sie mit ganzem Zimmt, Nelken, auch Zitronenschalen, bringt sie in ein Glas, und läßt inzwischen den Zucker noch mehr aufkochen, biß er dick wird, dann gießt man ihn, wann er kalt ist, über die Aepfel.

563. Aprikosen einzumachen.

Man nimmt frische Aprikosen, ehe sie mürb werden, schält sie und schneidet sie von einander,

nimmt den Kern heraus, und läßt sie einmal in Zucker aufsieden, der Zucker muß aber wohl geläutert und ziemlich dick seyn, ehe die Aprikosen hineinkommen. Sobald sie nun einmal überkocht haben, so nimmt man sie heraus, läßt aber den Zucker noch ein wenig kochen, legt die Aprikosen in ein Zuckerglas, und wann der Zucker verkühlt ist, gießt man ihn darüber.

564. Quitten einzumachen.

Man nimmt gute Quitten, schält und schneidet das Steinigte heraus, nimmt zu 1 Pfund Zucker ½ Maas Wasser, und läßt es in einer messingenen Pfanne kochen, biß der Zucker klar ist, dann gießt man es durch ein Haarsieb und sezt es wieder zum Feuer. Wann die Quitten entzwei geschnitten sind, so läßt man sie darinne sieden, biß sie beginnen weich zu werden, dann nimmt man sie heraus, legt sie in eine irdene Schüßel, deckt sie zu, daß der Darinnen bleibt, läßt den Zucker noch mehr sieden ung hernach etwas verkühlen, die Quitten aber besteckt man mit Nelken und Zimmt, legt sie in ein Zuckerglas, und gießt die abgekühlte Sauce darüber.

565. Melonen einzumachen.

Man nimmt die Melonen, wann sie noch etwas grün sind, schält und schneidet sie von einander, nimmt die Kerne heraus, legt sie 10 Tage in Salzwasser und kocht sie im Wasser, biß sie weich wer-

den, dann macht man sie trocken und legt sie in geläuterten Zucker.

566. Weintrauben einzumachen.

Man nimmt hiezu ganz große, weiße oder grüne Trauben, pflückt sie behutsam von den Stielen, schneidet sie auf, und nimmt die kleinen Kerne heraus. Zu 1 Pf. Beeren nimmt man 1 Pf. Zucker und bereitet sie wie die vorigen eingemachten Früchte. Es ist auch eben nicht nöthig, die Kerne herauszumachen, weil sie dadurch allen Saft verlieren; jedoch halten sich die erstern viel länger als die leztern.

567. Pomeranzen einzumachen.

Man schneidet die Pomeranzen halb oder in Viertel von einander, nimmt das Kernigte heraus, und kocht sie in Wasser weich. Alsdann nimmt man sie heraus und läßt sie rein ablaufen. Hierauf nimmt man so viel Zucker, als man Pomeranzen nach dem Gewicht hat, und verfährt damit, wie schon bei den vorigen Früchten gemeldet worden.

Alle diese eingemachten Früchte müßen an einem temperirten Ort verwahrt und zum öftern nachgesehen werden, daß sie, wann sie wäßericht werden wollen, sogleich abgegossen und wieder gekocht, aber ja nie warm zugebunden werden, so halten sie sich sehr lange.

Sechzehnter Abschnitt.

Von allerlei Säften und Gelees.

568. Quittensaft.

Man schält die Quitten, und reibt sie auf dem Reibeisen, preßt den Saft aus und bringt sie in eine messingene Pfanne. So viel als Saft ist, so schwer nimmt man gestoßenen Zucker, läßt es zusammen sieden und verwahrt es.

569. Ein lieblicher Aepfelsaft.

Man nimmt gute Aepfel, wischet sie sauber ab, schält, reibt und preßt sie aus, wie die Quitten; läßt den Saft 1 Stunde stehen, daß er sich sezt, bringt ihn in eine messingene Pfanne und läßt ihn kochen, bis er recht dick wird. Wann man will, kann man Zucker und allerlei Gewürz darunter thun.

570. Hohlbeersaft.

Man suche die Beere durch, daß nichts unreines darunter ist, bringe sie in einer Schüssel an einen kalten Ort, und lasse sie 4 — 5 Tage stehen,

alsdann preße man sie aus, und so viel man Saft hat, so viel muß man Zucker nehmen, und beides in einer meßingenen Pfanne so lange kochen lassen, daß, wenn man einen Tropfen davon auf einen Teller fallen läßt, solcher nicht mehr lauft.

571. Kirschensaft.

Man nimmt von den schwarzen Kirschen, macht die Kerne heraus, preßt sie aus, und läßt den Saft in einer meßingenen Pfanne mit so viel Zucker, als man haben will, kochen, bis er gesteht.

572. Johannisbeersaft.

Man zupfe die Beere ab, presse sie durch ein feines Tuch, und lasse den Saft mit einer gleichen Quantität Zucker in einer meßingenen Pfanne so lange kochen, bis er gesteht.

573. Erdbeersaft.

Die Erdbeere müßen recht reif seyn; dann läßt man sie einige Tage stehen, presset sie aus, und kocht sie mit Zucker wie den Hohlbeersaft.

574. Violensaft.

Man nimmt 20 Loth abgeschnittene blaue Violenblätter, stößt sie ganz klein, thut sie in eine zinnerne Kanne, gießt ½ Maas weich siedend Wasser darauf, macht die Kanne fest zu, und läßt es über Nacht stehen. Am andern Tag legt man 1 Pf. Zucker in eine zinnerne Schüssel, und drückt den Violensaft durch ein Tuch darüber. Sobald der Zucker

zergangen ist, sezt man ihn zum Feuer; wann er anfangen will zu sieden, nimmt man ihn weg, und so warm, als das Glas es leiden mag, hinein, es muß aber ein Halsglas seyn, man gießt dann Mandelöl darüber, daß er gut bleibt.

575. Maulbeerensaft.

Die Maulbeere preßt man, so wie sie sind, durch ein Tuch, damit der Saft herauskommt; kocht Zucker mit etwas Wasser, gießt, wann der Zucker geschäumt ist, den Maulbeersaft dazu, läßt ihn so lange kochen, biß er dick genug ist, und thut ihn dann in Gläser. Wann er ganz kalt ist, so bindet man ihn zu.

576. Nelkensaft.

Man pflücke von den Nelken die Blätter ab, und nehme die inwendige Blume heraus, thue sie in ein wohl glasirtes Geschirr, gieße kochendes Wasser darauf, und lasse sie damit zweimal 24 Stunden stehen. Dann zwinge man die Nelken durch ein leinenes Tuch, nehme eben so viel Zucker als man Saft hat, und verfahre damit wie bei andern Säften.

577. Gelees zu machen.

Man nimmt 6 Loth gefeiltes Hirschhorn, gießt darauf ½ Maas Wasser, läßt es etliche Stunden sieden, treibt es dann durch ein Sieb, nimmt 8 Loth schönen Zucker, 4 Loth Zitronensaft und etwas Violensaft, läßt es wieder ein wenig kochen, dann

gießt man es in Tassen oder anderes Geschirr und läßt es erkalten; so kann nach Belieben davon gespeißt werden.

578. Gelee von Johannisbeeren.

Die Johannisbeere werden von den Stielen abgepflückt, und in einem Topf gethan, der Topf wird zugebunden, und in einem Kessel mit kochenden Wasser aufgesezt. Der Saft wird alsdann rein abgeklärt. Auf jedes Pf. Saft nimmt man ½ Pf. Zucker. Den Zucker kocht man, bis er Perlen bekommt und ganz steif wird; alsdann thut man den Saft dazu, und läßt ihn noch ½ Stunde kochen. Hierauf nimmt man ihn vom Feuer und bringt ihn in Gläser. Wann er ganz kalt ist, so bindet man sie zu.

579. Gelee von Himbeeren.

Die Himbeere werden von den Stielen abgepflückt, in einen Topf gethan, zugebunden, und in einem Kessel mit kochendem Wasser aufgesezt. Sobald die Beere plazen, und ihren Saft von sich geben, so nimmt man sie ab, und gießt den klaren Saft davon. Zu einer halben Maas Saft nimmt man 1 Pf. Zucker. Die Behandlung ist dieselbe wie bei dem vorigen.

580. Gelee von Aepfeln.

Man nimmt hiezu gute Borsdörfer Aepfel: sie werden geschält und in Viertel geschnitten, die Ker-

ne aber bleiben darin, weil sie einen guten Geschmack von sich geben. Man sezt sie mit Wasser zum Feuer und läßt sie kochen. Wenn sie ganz mürb sind, so nimmt man sie aus dem Wasser und läßt sie ablaufen. Dann thut man sie in eine Serviette und zwingt den Saft durch. Auf jedes Pfund Saft nimmt man ½ Pf. Zucker, und verfährt mit dem fernern Kochen des Gelees, wie bei den vorhergehenden. Nur das ist anzumerken, daß der Zucker in dem Saft, worin die Aepfel gekocht sind, gekocht werden muß.

Siebenzehnter Abschnitt.

Getränke und Latwergen für Kranke.

581. Kaiserthee, den man bei kranker Brust zu trinken pflegt.

Man kocht eine Schale guten Eibischthee, wie gewöhnlich, thut in eine Coffeeschale einen Löffelvoll gestoßenen Kandis-Zucker und einen Eierdotter, rührt es zusammen so lange, biß es schäumt, dann seiht man den kochenden Eibischthee daran, rührt ihn um und trinkt ihn warm.

582. Magenelixir.

Man fülle in eine Bouteille 2 Quart recht guten Wein, 1 Loth geraspelte Quassia, 1 ½ Loth gepulverte Chinarinde, ½ Loth Zimmt, 3 Quint Pomeranzenschalen, lasse es ein Paar Tage in der Wärme stehen, filtrire es dann durch Fließpapier in eine andere reine Bouteille, und nehme des

Morgens und Abends, allenfalls auch Mittags, 20 — 30 Tropfen: es stärkt den Magen und die Nerven, befördert die Verdauung, und ist besonders gut bei geschwächtem Nervensystem, und als Vorbauungsmittel gegen Nervenkrankheiten.

583. Mandelmilch.

Man stoße 4 Loth abgezogene süsse Mandeln in einem Mörsner mit ein wenig Wasser, und 2 Loth Zucker recht klein, gieße 1 Seidlein Wasser daran, und preße es durch ein dünnes leinenes Tuch in eine reine Bouteille. Man kann auch etwas Gelbes von einer Zitrone mit Zucker abreiben, wer es gerne haben will; man muß sie aber allezeit in der Bouteille aufschütteln.

584. Nußmilch.

Zu einem Seidlein Wasser nimmt man 12 frische welsche Nüße, ziehet die Haut von den Kernen, stößt sie recht klein in einem Mörsner, giebt Zucker nach Belieben dazu, und preßt sie durch ein dünnes leinenes Tuch. Diese Milch ist angenehm, wohlfeil, nahrhaft und kühlet nicht allzusehr.

585. Mandelthee.

Man siedet aus $\frac{1}{8}$ Maas Wasser, in einer messingenen Pfanne, mit etwas grünem Thee, ein

Stückchen Zucker, ein Stückchen Zimmt, ein Streifchen Zitronenschale und 4 Loth mit der Schälfe gestoßene Mandeln; dann gießt man ein groß Seidlein gute Milch daran, und läßt es zusammen wohl sieden; dann rührt man 4 Eierdottern mit etwas kaltem Raum recht ab, quirlt es mit dem kochenden Thee an, und seiht es durch einen Durchschlag in die Kanne.

586. Selzerwasser mit Wein und Zucker.

Es wird hiezu ein frisches und nicht zu altes Selzerwasser erfordert, wobei vor allem darauf zu sehen, ob der Krug gut und gehörig versiegelt ist. Weißen Wein kann man hiezu nach Belieben nehmen, der Mosler aber mögte der vorzüglichste seyn, und wird bei der Vermischung mit Zucker die Wirkung des Champagners hervorbringen. Soll dieser Trank zur Gesundheit beförderlich seyn, so darf nur der 5te Theil Wein genommen werden, soll er aber blos zur Labung dienen, so nimmt man gewöhnlich die Hälfte Wein und die Hälfte Wasser. Hiebei ist noch zu bemerken, daß jedes Glas besonders zubereitet werden muß.

587. Hollerlatwerge.

Man läßt reine, von den gröbsten Stielen befreite, recht zeitige Hollunderbeere in einem glasurten Hafen, mit einigen Tropfen Wasser, auf dem Kohlfeuer langsam, unter öfterm Umrühren,

dunsten, bis man keine ganzen Beere mehr sieht, treibt sie dann durch einen Seiher, damit die Bälge und Körner zurückbleiben, in eine reine messingene Pfanne und läßt den Saft auf Kohlfeuer langsam zur Hälfte einsieden, wirft, wenn sie süß verlangt wird, etwas Zucker darein, läßt sie auskühlen und gießt sie in Gläser zum Gebrauch.

588. Kirschenlatwerge.

Wird wie die Hollerlatwerge gekocht, nur muß man etwas ganzen Zimmt und Nelken mitkochen lassen, und wann sie durchgetrieben ist, muß sie so lange noch kochen, biß sie nicht mehr lauft.

589. Weichsellatwerge.

Diese wird auf die nemliche Art gemacht, nur muß man sie wohl mit Zucker versüßen. Es ist eine der vorzüglichsten Latwergen.

590. Wachholderlatwerge.

Man stöße frische zeitige Wachholderbeere klein, bringe sie in einen glasurten Hafen, gieße auf jede Maas 2 Maas Wasser, lasse sie auf Kohlfeuer 2 Stunden langsam, unter öfterm Umrühren, sieden, treibe sie dann durch einen Seiher in einen andern Hafen, lasse sie wieder auf Kohlfeuer langsam und dicklicht einsieden, dann verkühlen, und

gieße sie dann in die zum Aufbewahren bestimmten Gläser.

591. Weisse Rübenlatwerge.

Man nimmt gute weisse Rüben, die nicht rauh oder herb sind, wäscht und schneidet sie in Stücken, stößt sie, und preßt den Saft in ein reines Geschirr, und seiht ihn durch ein Tuch in eine messingene Pfanne, läßt ihn auf Kohlfeuer langsam 4 Stunden dicklich einsieden, dann auskühlen, gießt ihn dann in Gläser, und gebraucht ihn bei Brustkrankheiten zur Anfeuchtung.

593. Ragout Pulver.

Man nimmt 4 Loth Champignons.
4 — spitzige Morgeln.
4 — Triffeln.
6 — Pistazien.
3 — Zimmt.
1 — Nelken.
1 — weisse Pfefferkörner.
1 — ganzen Jngber.
4 — Muscatenblüthe.

2 — Muscaten Nüße.
½ — Galianth.
1 Quint Zittwer.
1 Loth Cubeben.
3 — Cordamomen.

Alles gut pulverisirt, in einer blechernen Büchse wohl verwahrt, und zum Gebrauch aufgehoben. Auch kann man alle Species in verringerter Maase nehmen.

594. Oder.

3 Loth Muscatenblüthe.
3 — Muscatennuß.
4 — Cordamomen.
3 — Zimmt.
2 — weissen Pfeffer.
4 — ganzen Jngber.
2 — Nelken.
1 — Zittwer.
4 — Galianth.
1 — Lorbeer.

Von 6 Stücken Zitronen die Schale auf das kleinste geschnitten, gedörrt und gestoßen,

von 2 Pomeranzen die Schale.
¼ Pf. spitzige Morgeln.
¼ Pf. Champignons.
eine Handvoll Majoran.
eine Handvoll Thimian.

alles auf das feinste pulverisirt und untereinander gemengt und in einer blechernen Büchse verwahrt.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Klotsch, Margaretha E.

Praktisches Kochbuch für Hausmütter und Köchinnen besonders aber für junge Frauenzimmer, welche sich auf ihren künftigen Beruf würdig vorbereiten wollen

Nürnberg 1818

Oecon. 2141 s
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10300387-8